UNOX
OVENS PLANET

OVENS
FOURS - BACKÖFEN
FORNI - HORNOS

XF

Electric Humidified Convection Ovens
Fours Electriques à Convection Humidifiés
Elektro Heissluftbacköfen mit Beschwadung
Forni a Convezione Umidificati Elettrici
Hornos Eléctricos a Convección Humificados

XV

Electric Combi Steam Convection Ovens
Fours Electriques Combinés Convection Vapeur
Elektro Kombi Dämpfer
Forni Combinati Convezione Vapore Elettrici
Hornos Eléctricos Convinados Convección Vapor

PROOVING CABINETS
ÉTUVES-GÄRSCHRÄNKE
LIEVITATORI
FERMENTADORAS

XL

Electric Humidified Prooving Cabinets
Étuves Electriques Humidifiés
Elektro Gärschrank mit Befeuchtung
Lievitatori Elettrici Umidificati
Fermentadoras Humificadas Eléctricas





INSTRUCTION MANUAL
MANUEL INSTRUCTIONS
BEDIENUNGANLEITUNG
MANUALE ISTRUZIONI
MANUAL INSTRUCCIONES

ENGLISH
FRANCAIS
DEUTSCH
ITALIANO
ESPAÑOL

03/ 2002

INDEX:

I. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Dear customer, we thank you and compliment you for having purchased one of our products.
The warnings and suggestions that follow concern the phases for proper installation, use and maintenance for your safety and for the best use of the appliance.

1. CERTIFICATION

The "CE" mark on the appliances in this manual refer to the following regulations:

ELECTRIC HUMIDIFIED CONVECTION OVEN
- SERIE XF :
- Directive Low Tension
  DBT 73/23/EEC and 93/68/EEC
  as per rule EN60335-2-42+A1
- Directive on Electromagnetic Compatibility,
  as per rules EN60555-3 and EN55014.

ELECTRIC COMBI STEAM CONVECTION OVEN
- SERIE XV :
- Directive Low Tension
  DBT 73/23/EEC and 93/68/EEC
  as per rule EN60335-2-42+A1 and
  as per rule EN60335-2-46+A1
- Directive on Electromagnetic Compatibility,
  as per rules EN60555-3, EN55014 and EN55104.

ELECTRIC PROOVING CABINETS
- SERIE XL :
- Directive Low Tension
  DBT 73/23/EEC and 93/68/EEC
  as per rule EN60335-2-49+A1
- Directive on Electromagnetic Compatibility,
  as per rules EN60555-3 and EN55014

2. INSTALLATION - FIRST OPERATIONS

All the electrical connection and installation operations must be done by qualified personnel according to the standards in force.

2.1 CHECK THE INSTALLATION PLACE

Before positioning the appliance check the overall dimensions and the exact position of the electrical connections according to figures indicated on the enclosed page "Technical Data".

2.2 FEET ASSEMBLY

The feet are placed inside the appliance and must be assembled. Do not use the appliance without feet.
Screw the support feet to the bottom of the appliance according to the following image.
After having assembled the feet, adjust the appliance height by screwing or unscrewing the feet themselves.



2.3 POSITIONING

The appliance must be positioned according to safety standards in force as indicated here following.
The side and rear surfaces of the appliance must be positioned allowing the easy electrical connection and the normal maintenance.
The appliance is not suitable for built-in installation and side by side positioning.
It is suggested to leave a distance of 10 cm between the rear surface and the chimney of the appliance.
All the ovens must be positioned upon a support, prooving cabinet stand or upon a table.

Do not install any equipment on the floor.

If the appliance is placed near walls, dividers, kitchen cabinets, decorated edges, etc. it is recommended that these be of non combustible material.
Otherwise they must be coated with non combustible thermal insulating material and you must be very careful of the fire prevention standards.

The same safety standards must be respected also during the installation of prooving cabinets: heating appliances must be positioned only upon not inflammable floors and the support feet have to be always assembled.
Attention: the top of the oven is an hot surface.

2.4 REMOVE THE PROTECTIVE FILM

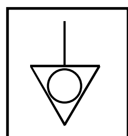
Remove the protective film from the external walls of the appliance carefully, in order to avoid glue residue from remaining.
If there should be any residue remove it with a suitable solvent.
In addition to the installation itself, any maintenance must be done only by an authorized installer.



3. INSTALLATION
3.1 - **ELECTRICAL CONNECTION**
3.2 - **WATER CONNECTION**

3.1 ELECTRICAL CONNECTION

The connection to the electrical power supply network must be done according to the standards in force.
Before connecting make sure that the voltage and the frequency correspond to that stated on the data plate on the appliance.
Place a bi-polar switch between the appliance and the network accessible after installation, whose contacts have a minimum opening distance of 3 mm, with an appropriate input (for example, magneto-thermal switch). When the appliance is in operation, the power supply voltage must not vary from the value of the nominal voltage by more than ± 10%.
The appliance must be connected to the ground line of the network.
Furthermore, the appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be suitably checked according to that stated in standard in force. This connection is carried out between different appliances with the terminal marked by the symbol:

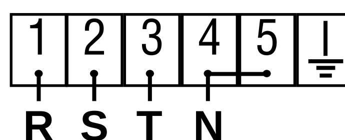


The equipotential conductor must have a minimum section of 10mm2.

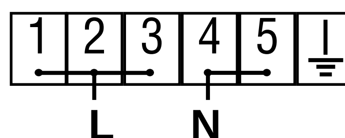
POWER SUPPLY CABLE CONNECTION
EXTERNAL TERMINAL BOARD
- Open the cover of the terminal board levering the two lateral fings with a suitable screwdriver.
- Pass the cable through the cable fastener and fix it.
- Connect the conductors according to the connection diagram chosen,

INTERNAL TERMINAL BOARD
- Remove the back of the oven.
- Pass the cable through the cable fastener and fix it.
- Connect the conductors according to the connection diagram chosen.
- Reassemble the back.

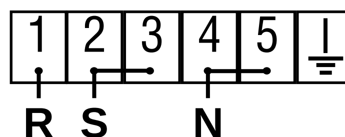
TERMINAL BOARD CONNECTION AT 5 POLES :



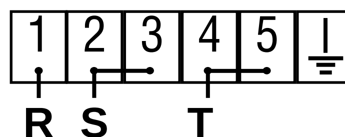
380-400 3N V ~



220-230 V ~

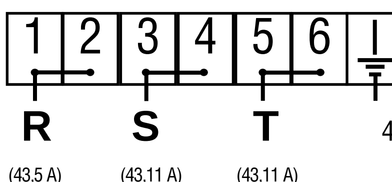


380-400 2N V ~



220-230 3-V ~

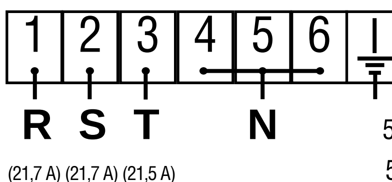
TERMINAL BOARD CONNECTION AT 6 POLES :
(OVEN LINE 500 MODELS)



220-230 3-V ~

4 x 10 mm² - Ø 21,5 - 28 mm

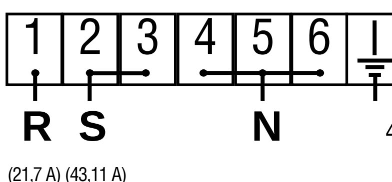
(43,5 A) (43,11 A) (43,11 A)



380-400 3N V ~

5 x 2,5 mm² - Ø 13,5 - 17 mm
5 x 6 mm² - Ø 18 - 24,5 mm

(21,7 A) (21,7 A) (21,5 A)



380-400 2N V ~

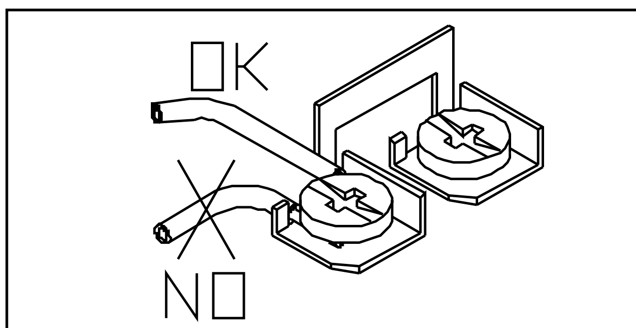
4 x 10 mm² - Ø 21,5 - 28 mm

(21,7 A) (43,11 A)

WARNING :

Connect the electrical cable to the terminal board as indicated in the drawing: insert screw-wise the copper bridge and the electrical cable together under the screw. Tighten the screw taking care that the cable and the copper bridge are well gripped under the screw.

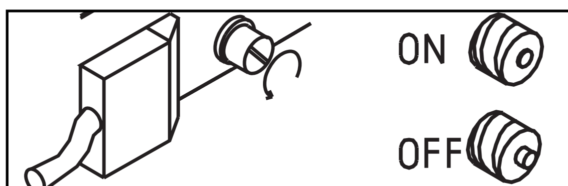
A wrong connection can cause an overheating of the terminal board and burn it.
If the supply cord is damaged, you must substitute it with a special cord available at UNOX or by its service company.



SAFETY DEVICES

The appliance is equipped with a manually resetting thermal breaking unit for protection against over-temperatures, which completely deactivates the appliance if there is an intervention.

Access to such a device is gained by removing the black cap positioned to the bottom of the rear back: in case of manual reset, push the button situated in the

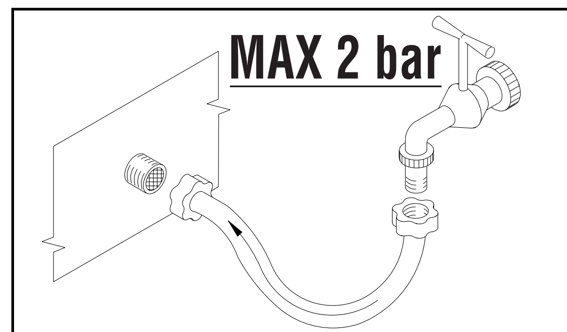


centre of the device to bring the appliance into use again.

3.2 WATER CONNECTION

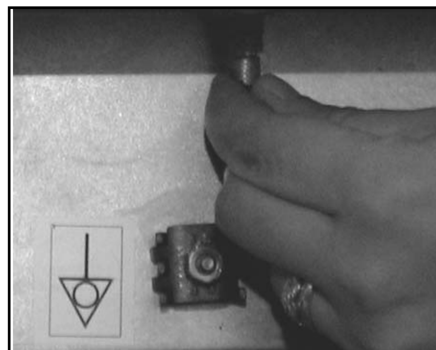
WATER CONNECTION TO THE NETWORK

Connect the decalcified water inlet ducts placed on the back of the oven to the specific distribution network by means of a mechanical filter and a cut-off cock.
Before connecting the filters let a certain quantity of water flow to clean the duct from any ferrous slag. The water must have a hardness between 0.5°-5°F (this in order to reduce the formation of limestone deposits inside the electro-valve and inside the cook-



ing chamber) and a pressure value between 0.5-2 bar.

The quantity of water which has to be vaporized inside the oven must be regulated by means of the “micro-cock” placed in the rear part of the appliance.
Regulate the microtap to inject only a trickle of water on the fan.
An excess of water can cause a quantity of condensation too much elevated and flood the baking chamber.



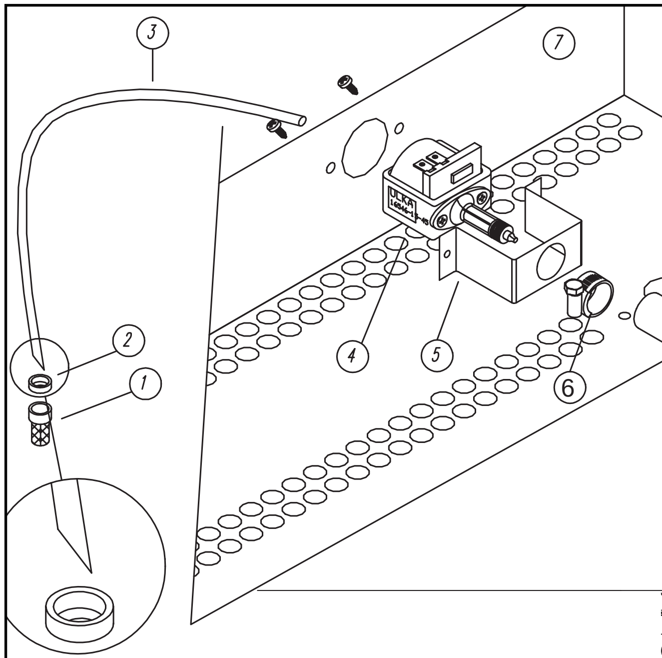
CONDENSATION WATER DRAIN
The draining of the steam condensation water is positioned in the rear part of the oven and is to be connected with a rigid or flexible pipe and convoyed to an open drain.
Its diameter must not be lower than that of the drain attachment and the length not greater than one metre.
The drain pipe must remain at least 20 cm below the drain attachment in order to facilitate the downflow.
Avoid chokes on the flexible ducts or elbows for metallic ducts, along all the run of the drain.

WATER CONNECTION TO EXTERNAL TANK
(Substitution of the electro-valve with the water pump)

Substitute the electro-valve with the water pump in the models of oven for which is foreseen this optional installation, proceeding as follows:
- remove the rear back of the oven
- disconnect the water charge pipe, situated inside the oven, from the electro-valve
- remove the electro-valve from the oven
- set up the pump (4) on the support (5), insert the pipe in the water exit connection and fix it by the metallic fastener (6)

- fix the support and the pump to the oven bottom (7) by the same screws of the removed electro-valve
- introduce an extremity of the water inlet pipe (3) in the pump
- cut the other extremity of the water pipe (3) as indicated in the drawing, insert the sinker (2) and fix to the water filter (1)
- reassemble the rear back of the oven.

WARNING: the tank must always contain water when the pump is functioning, otherwise th e pump will burn.



3.3 MAINTENANCE

Before carrying out any type of maintenance it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

The components that need ordinary maintenance are accessible by removing the control panel and the rear one.

On ovens with door opening from the lateral side (OVEN LINE UFE) and in particular on ovens UFE 500, the support point that keep the door standing (upper and lower bronze washers) must be lubricated with grease at least every two years.

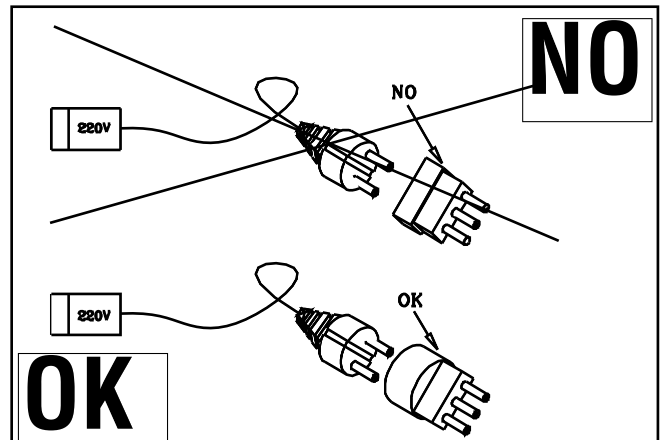
The appliance must be periodically totally tested (at least once a year) by a specialized technician.

3.4 MALFUNCTION CASES

Even during the normal use of the appliance there may be malfunctions.

- The oven turns off, possible cause:
Intervention of the manually resetting, thermal breaking unit caused by the overheating of the oven.
Contact the service centre to check the appliance.
- Steam pilot light is on, but there is no steam production in the baking chamber, possible cause:
- Check that the water inlet is open.
- The water connection to the network or to the tank has not been correctly done.
- If the water charge is made by pump check that the tank contains water.
- Check that the water filter of the electro-valve or of the pump is not clogged up.

- The oven turns on, but turns off immediatly, possible cause:
It has been used a wrong electrical adapter : use only Schuko adapters (round model) as indicated in the image.



II. INSTRUCTIONS FOR THE USER

WARNING:
The appliance is not to be cleaned with a water jet.
Clean the baking chamber with water and soap, never use aggressive products or acids
The appliance is specifically destined for professional use and must be used by qualified personnel.

1. INSTRUCTIONS FOR THE USER

Warning: Carefully read this booklet in that it provides important indications for installation, use and maintenance safety.

Keep this booklet for any further consultation by the various operators.

For any repairs consult only a technical assistance centre authorized by the manufacturer and ask for original spare parts.

Failure to observe the above can compromise the safety of the appliance.

2. NOTES FOR USE

Premise:
This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended; that is, for the oven baking of food as stated below. Any other use is to be considered improper.
The oven allows operating temperatures between 20-300°C.
Maximum admitted load of food for each tray is of 0.75 kg.

The appliance can be used for the followings:
- all Bread and Pastry products bakings, fresh and frozen;
- all Gastronomy products cookings, fresh and frozen;
- regeneration of refrigerated and frozen food.
- in the ovens with steam production for cooking by steam of vegetables, fish and meat.

When placing the food in the cooking chamber keep a space of at least 40 mm between one tray and the other in order to allow the hot air to circulate.
Avoid adding salt to the food in the cooking chamber.

The prooving cabinet has been designed for prooving flour dough like croissants, bread, pizza and for food heating.

3. TYPOLOGIES OF CONTROL PANEL

The appliances described inside this manual are shared into the following groups:
- OVENS WITH MANUAL CONTROL
- OVENS WITH ELECTRONIC CONTROL
- PROOVING CABINETS

Each type of control panel has its own particular characteristics.
For the correct use of each control panel, read carefully the following descriptions.

4. OVENS WITH MANUAL CONTROL

4.1 DESCRIPTION AND USE OF THE MANUAL CONTROL PANEL

» **TEMPERATURE CONTROL**



Thermostat Knob
It regulates the temperature from 0°C to 300°C.
The cooking by hot air is made bringing the oven to the desired temperature.
Rotate the thermostat knob clockwise and set the cooking temperature (80-300°C)



Temperature Pilot Light
- ON : appliance is heating
- OFF : temperature is reached

» **COOKING TIME CONTROL**

» **APPLIANCE IGNITION**

- Cooking End Timer Knob
- Ignition Knob



It regulates the cooking time up to a maximum of 120 minutes.
The rotation of the Cooking End Timer knob starts the oven, activates the rotation of the fan and turns on the internal chamber light.
- counterclockwise (manual position) allows continuous functioning - clockwise allows the desired cooking time to be set, up to a maximum of 120 minutes.
At the end of the cooking time the timer goes to the zero position, turns off the oven and indicates the end of the cycle with a buzzer.

The buzzer will turn off automatically in 15 seconds.

Ignition Pilot Light



- ON : appliance is on
- OFF : appliance is off

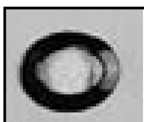
» **STEAM / HUMIDITY CONTROL**

Steam Knob



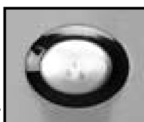
It regulates the quantity of steam produced in the baking chamber.
Rotate the steam knob clockwise and set the steam quantity from 1 up to 10.

Steam Pilot Light



- ON : there is steam production
- OFF : there is no steam production

Humidity Push-Button (grey)



It injectes humidity inside the baking chamber by manual pulses. In a 20 minutes cooking process pulses must not be given longer than 3 minutes.

Humidity Pilot Light



- ON : there is humidity injection
- OFF : there is no humidity injection

» **GRILL FUNCTION**

Grill Power Regulation Knob



The grill function allows to grill and to gratinate thefood and make it a golden colour after normal cooking.
The grill power can be adjusted by rotating the knob clockwise from a minimum (intermittent operation) to a maximum (continuous operation).
To adjust the grill strength, increase or decrease the grill power.

Grill Pilot Light



- ON : the grill is in function
- OFF : the grill is not in function

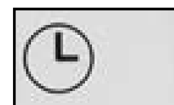
5. OVENS WITH ELECTRONIC CONTROL

5.1 DESCRIPTION AND USE OF THE ELECTRONIC CONTROL PANEL

COOKING TIME CONTROL



» **COOKING TIME CONTROL**

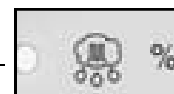


Indicated in minutes, it can be programmed into 4 basic periods.
It regulates the cooking time up to a maximum of 999 minutes for each of 4 basic period.

MULTI - FUNCTION KNOB :

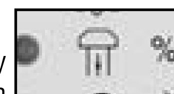


» **STEAM / HUMIDITY CONTROL**



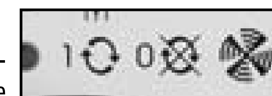
It regulates the quantity of steam produced in the baking chamber.
It is indicated in percentage from a minimum of 5% to a maximum of 95%.

» **PRODUCT DRYING CONTROL**



It regulates the quantity of humidity that it is needed to be estracted from the baking chamber. It is effectuated through the introduction of dry air inside the chamber, opening the Venturi System.
It is indicated in percentage from a minimum of 10% to a maximum of 90%.

» **FANS CONTROL**

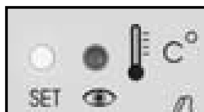


It activates or stop the rotation of fans, it is used for the product rising inside the baking chamber.
- the display indicates 01 : FANS ARE IN FUNCTION
- the display indicates 00 : FANS ARE STOPPED

MULTI - FUNCTION KNOB :

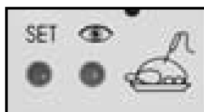


» **TEMPERATURE CONTROL INSIDE THE BAKING CHAMBER**



It regulates the temperature from 50°C up to 260°C.
Rotate the knob clockwise to set the baking temperature.
The SET position indicates the programmed temperature, the position with the "EYE" symbol allows to verify the actual temperature present in the baking chamber.
When the appliance is functioning, the temperature reading moves automatically from SET to "EYE" every few seconds.

» **TEMPERATURE CONTROL TO THE PRODUCT HEART**



It regulates the temperature of the heart probe from 0°C to 100°C.
Rotate the knob clockwise to set the temperature to the heart.
The SET position indicates the programmed temperature, the position with the "EYE" symbol allows to verify the actual temperature inside the product.
When the appliance is functioning, the temperature reading moves automatically from SET to "EYE" every few seconds.
When the temperature to the heart reaches the SET temperature, the oven turns offand returns to the OFF position.
The actual temperature presents inside the product can be verified also without programming the heart probe temperature, the SET position indicates 0°C.

Warning : when the heart probe is not used, diconnect it from the oven and close the connection hole with its cover, otherwise it will be obstructed by baking oils.

PROGRAMS



It is equipped with 70 programs:
1-20 protected by electronic key
To over-memorize a program push the buttons MEM PROG and 1/2 in the same time. While the first 20 programs are working, the display indicates only the baking time.

21-70 free programs which can be saved pushing the button MEM PROG.

FUNCTIONS :

1/2



Function push-button used together with the MEM PROG button to over-memorize the first 20 protected programs.

START / STOP
While a memorized program is working, the function START/STOP put the appliance in pause: to continue the cooking program from the point it stopped, press again START/STOP.
While the appliance is working in manual mode, it starts the appliance, put it in pause and turn it off at the cooking end.
ON / OFF Swith on and swith off the appliance.
PRE - HEATING
(automatic function, without operator control)
The pre-heating function is automatic on all memorized program, it doesn't need to be set up.
It doesn't work in manual working mode.

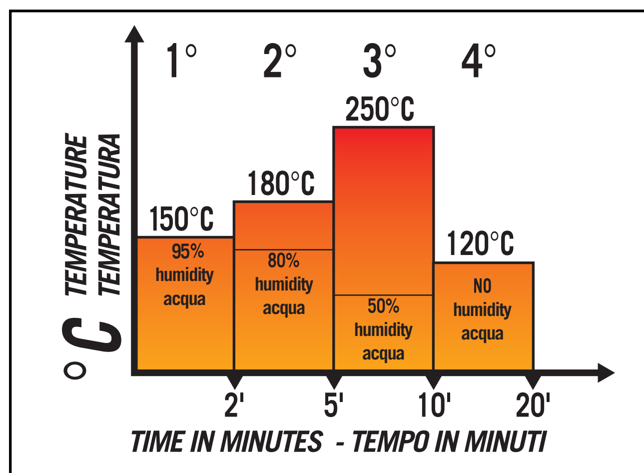
5.2 SET UP OF THE ELECTRONIC CONTROL
The total oven baking time is shared into 4 main periods during which it is possible to program the temperature in the baking chamber, the temperature to the product heart, the steam percentage , the quantity of humidity to estract from the baking chamber and the STOP FANS function.
At a lower temperature than 95°C it is not possible to introduce water into the ovens which are not supplied with water discharge.
The **PRE-HEATING FUNCTION** is authomatic:
select the program, pushing the button MEM PROG, the oven starts working, on the display doesn't appear any data; when the oven reach the pre-heating temperature, a buzzer will sound continuously.
Now load the oven with products that have to be baked, close the door and the baking program will start automatically.

In the **STEAM CONTROL FUNCTION**, when it has been set up a value higher than 0, the product drying control (Venturi System) display is off.
In the **PRODUCT DRYING CONTROL (VENTURI SYSTEM) FUNCTION**, when it has been set up a value higher than 0, the steam control display is off.
IT IS NOT ALLOWED TO USE BOTH FUNCTIONS IN THE SAME TIME BECAUSE IT IS POSSIBLE OR TO INTRODUCE STEAM OR TO EXTRACT IT BY THE VENTURI SYSTEM.

Using the **FUNCTION STOP FANS** on the position 0 all datas will disappear on the display because the oven can't heat, inlet water in the baking room or estract moist air.
The STOP FANS function is used for the rising of products inside the baking chamber.
This function is used also to start later a baking program: for example setting up the 1st baking period at a max. time of 999 minutes and the STOP FANS function at 00, the heating inside the chamber is held up until a maximum period of 16 hours and 30 minutes (999 min.). After this time the oven will continue the baking program set up with the 2nd, 3rd and 4th basic period.

5.3 EXAMPLE OF THE ELECTRONIC CONTROL SET UP

Follow the example on the chart.



The total baking time is the sum of the 4 programmed basic periods , in the example it is 37 minutes.

1. Set up of the first basic time:

TIME	: 2 minuti
BAKING CHAMBER TEMPERATURE	: 150°C
HEART PROBE TEMPERATURE	: ---
STEAM QUANTITY	: 95%
HUMIDITY EXTRACTION	: ---
STOP FANS	: 01

Press the MEM button near the time knob to save the first baking basic time and begin to set up the 2nd.

2. Set up of the second basic time:

TIME	: 5 minuti
BAKING CHAMBER TEMPERATURE	: 180°C
HEART PROBE TEMPERATURE	: ---
STEAM QUANTITY	: 80%
HUMIDITY EXTRACTION	: ---
STOP FANS	: 01

Press the MEM button near the time knob to save the second baking basic time and begin to set up the 3rd.

... continue the set up of the 3rd and 4th basic times in the same way for a total baking time of 37 minutes.

Rotate the PROG knob to save the total baking program, assigne a memory number between 21 and 70, press the button MEM PROG near the programs knob until the buzzer sounds: the program is saved.

In case it is choosen to save a protected program, assigne to the program a number between 1 and 20 and press the buttons MEM PROG and 1/2 together until the buzzer sounds.

5.4 USE OF SAVED BAKING PROGRAMS

Swith on the oven with the button ON/OFF, rotate the PROG knob until the number assigned to the program appears on the display, press the button MEM PROG to start the baking program.
In case it is necessary to stop the baking program for a pause, press the button START/STOP.
To continue the baking program from the point it stopped, press again START/STOP.

6. PROOVING CABINETS

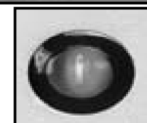
6.1 DESCRIPTION AND USE OF THE CONTROL PANEL

» **TEMPERATURE CONTROL**

Thermostat Knob
It regulates the temperature from 0°C and 40°C.
Rotate the thermostat knob clockwise and set the rising temperature (max 40°).

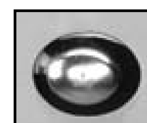


Temperature Pilot Light
- ON : appliance is heating
- OFF : temperature is reached

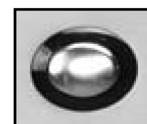


» **HUMIDITY CONTROL**

Humidity Push-Button (grey)
It injectes water on the pans placed on the bottom of the prooving cabinet, by manual pulses.
Check that the water level inside the pans never be over the maximum charge indicated by - MAX.



PROOVING CABINET IGNITION
Ignition Push-button (grey)
ON /OFF push-button to switch on and switch off the appliance.



7. MAINTENANCE - APPLIANCE CLEANING

WARNING:
Before carrying out any maintenance or cleaning it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

7.1 IMPORTANT NOTE

for the first use of the appliance: clean the metal part with hot water and soap and rinse it.
Heat it empty for about 30 minutes at 200°C to eliminate any thermal insulation odours.

7.2 BAKING CHAMBER CLEANING

At the end of each baking cycle clean the baking chamber using only suitable products and follow the manufacturer suggestions.

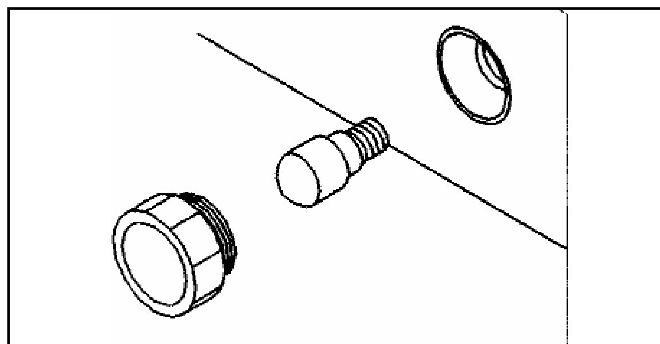
- To help in cleaning, remove the lateral grids, taking them out from the oven.
- Switch on the oven.
- Set the temperature at about 80°C
- Set the steamto the maximum for about 10 minutes.
- Let the appliance cool and clean with a cloth.

To clean the ovens with electronic control and the pans after the baking, set up the electronic control as follows:
- Time : 10 minutes
- Steam : 95%
- Oven temperature : 90° C

WARNING: Clean the stainless steel parts with water and soap, avoiding the use of detergents containing abrasive substances, rinse well and dry carefully.
Do not use products containing aggresive products, acids or products with chlorine to clean steel (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc.) even if diluted.

7.3 REPLACEMENT OF THE INTERNAL LAMP

To replace the internal lamp do as follows:
- Disconnect the appliance from the power supply and and let it cool.
- Take out the lateral grids.
- Unscrew the glass cover and replace the lamp with one with the same characteristics (240V-15W-300°C).
- To reassemble follow the reverse order.



8. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

If there is a breakdown deactivate the appliance:

- disconnect the electrical power supply automatic circuit breaker placed upstream from the appliance.
- consult a technical assistance centre with trained personnel, authorized by the manufacturer

III. COOKING PRINCIPLES

1. COOKING TYPOLOGIES

The cooking typologies which can be effectuated with the appliances indicated in this manual are:

- **Bread and Pastry Professional Bakings**
  baking mode :
1. CONVECTION
   the baking is made by hot air
2. CONVECTION + HUMIDITY
   the baking is made by hot air with the addition of humidity

- **Gastronomy Products Professional Cookings**
  cooking mode :
1. STEAM
   the cooking is made by steam
2. CONVECTION
   the cooking is made by hot air, without steam
3. CONVECTION + STEAM
   the cooking is made by hot air and steam

1.1 MAIN COOKING MODES

Warning:
Heat the oven well before any use in order to have the maximum cooking uniformity.

CONVECTION COOKING
- Variable Temperature : from 0°C to the maximum
- Steam not used: 0%

This cooking mode is available with all ovens .
SERIE XF-XV-XG
Cooking in the ventilated oven is done thanks to the recirculation of hot air inside the cooking chamber. This allows evenly food cookings, thanks to the even temperature distribution.
The Uniformity of baking is guaranteed even when the oven is fully loaded. The product is perfectly baked both on the surface, with a golden crust and in the internal part of the product, with a uniform structure and a constant residual humidity.
The advantage is the possibility of cooking different types of dishes at the same time (the cooking temperature being the same) without mixing the flavours.

CONVECTION + HUMIDITY COOKING
- Variable Temperature : from 0°C to the maximum
- Humidity not used: from 0% up to 100%

This cooking mode is available with all ovens with steam/humidity production
The cooking is made by hot air as cooking mode, with the addition of variable humidity, dipending from the product that has to be cooked.

STEAM COOKING
- Temperature : 105°C
- Steam : 100%

This cooking mode is available with ovens serie **XV-XG**
The cooking is made by steam.
The use of ventilated steam cooking is recommended in all the cases in which you want the food to have a boiled effect.
In this case the nutritional content of the food, the apperance and the weight of the food is unaltered. In fact, with this type of cooking the food does not lose any liquids.

MIXED STEAM + CONVECTION COOKING
- Variable Temperature: from 0°C to the maximum
- Variable Steam: from 0% up to 100%

This cooking mode is available with all ovens with steam/humidity production
The cooking is made by the combination of hot air and steam as cooking mode.
It represents the most advantageous and efficient working system in terms of cooking methods used today.
The cooking times are remarkably reduced and at the same time the weight of the products remain practically unaltered and the food remains moister.
It is also possible to continue the cooking in different times, with the steam cooking first and then passing on to the external gratinating of the products.

COOKING WITH GRILL
This cooking mode is available only with oven model Arianna Grill.
This cooking function is used to make a golden and brown surface oN the food. The grill can be also used to gratinate and make it a golden colour after normal cooking.
The power adjustment of the grill allows to obtain variable degrees of browning, at one's liking.

1.2 OTHERS COOKING TYPES

The free settings of TEMPERATURE and STEAM allows to effectuate different types of cooking:

- Food Regeneration
  - Variable Temperature: from 0°C to the max
  - Variable Steam: from 0% to 100%

- Low Temperature Cookings
  - Temperature: less than 100°C.
  - Variable steam: from 0% to 100%

- High Temperature Cookings
  - Temperature: more than 100°C.
  - Variable steam: from 0% to 100%

2. COOKING VARIABLES

TEMPERATURE
The exact setting of the temperature guarantees proper cooking of the food inside and outside.
- A lower temperature than the proper one dries the food rather than cook it.
- A higher temperature than the proper one burns the surface and the inside remains uncooked (sometimes this is desired, especially in meat cooking).

TIME
This variable depends a lot on the quantity of meat put in the oven. More is the quantity of food, longer is the cooking time and viceversa.
Shorter times than the proper ones do not allow the food to be completely cooked.
Longer times than the proper ones cause the burning of the food surface.

STEAM
The combination of temperature and steam allows to effectuate different kind of cookings, dipending from kind of food that has to be cooked.
The free setting of steam quantity with a variable temperature allows to cook in trivalent way: cooking in convection mode, cooking in steam mode and cooking in mixed steam and convection mode.
Setting the steam to the maximum and the temperature at 105°C it is possible to effectuate the cooking in steam mode, for example for the boiling of vegetables.
A higher production of steam inside the baking chamber with a lower temperature than the proper one, causes the flood of the oven.

HUMIDITY DRYING
This function is used when it is necessary to dry the food inside the baking chamber. This function is made through the extraction of moist air from the baking chamber by the Venturi System.
With the extraction of moist air the food dries and its surface becomes crispy and crumbly (for example bread and meat) and inside it becomes dry and with an even structure.
If the food itself produces humidity, it can be dried by the “VENTURI SYSTEM”: in this way the climate inside the baking chamber can be kept always dry (VS by standard in Electronic Ovens)

STOP FANS
(available only on Electronic Ovens)
This function is used to rise the food inside the baking chamber or to stand the food for a period of time and end the cooking only later.
This function is used during the electronic set up to posticipate the cooking beginning.

FOOD QUANTITY
The quantity of food affects the cooking time.
More is the quantity of food, longer is the cooking time and viceversa.

3. USE OF PANS AND GRIDS

It is recommended to use:
- Aluminium pans: pastries, non-frozen bread
- Stainless steel pans: first courses, meat, fish, potatoes.
- Grids: meat to be browned like steaks, hot-dogs, sausage, frozen bread, frozen pizza.

We remind you that maximum admitted load of food for each tray is of 0.75 kg.

It is recommended to leave a distance of at least 40 mm between one pan and the next for the air circulation.

SOMMAIRE:

I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Cher client, nous vous remercions et vous félicitons pour avoir acheté l'un de nos produits. Ci-après, vous trouverez les instructions et les conseils concernant les phases à suivre pour réaliser une installation correcte, l'usage et l'entretien, et ceci afin de protéger votre sécurité et d'utiliser l'appareil dans les meilleurs conditions..

1. CERTIFICATION

Le marquage "CE" reporté sur les appareils faisant partie de ce manuel se réfère aux :

FOURS ÉLECTRIQUES Á CONVECTION HUMIDIFIÉS - SERIE XF :
- Directives de Basse Tension DBT 73/23/CEE et 93/68/CEE, selon la norme EN60335-2-42+A1
- Directive de Compatibilité Electromagnétique, selon les normes EN60555-3 et EN55014.

FOURS ÉLECTRIQUES COMBINÉ CONVECTION ET VAPEUR - SERIE XV :
- Directives de Basse Tension DBT 73/23/CEE et 93/68/CEE, selon la norme EN60335-2-42+A1 et selon la norme EN60335-2-46+A1
- Directive de Compatibilité Electromagnétique, selon les normes EN60555-3, EN55014 et EN55104.

ÉTUVE ÉLECTRIQUES HUMIDIFIÉES - SERIE XL :
- Directives de Basse Tension DBT 73/23/CEE et 93/68/CEE, selon la norme EN60335-2-49+A1
- Directive de Compatibilité Electromagnétique, selon les normes EN60555-3 et EN55014.

2. INSTALLATION - OPERATIONS PRELIMINAIRES

Toutes les opérations concernant l'installation et le branchement électrique doivent être effectuées par du personnel qualifié selon les normes en vigueur.

2.1 CONTRÔLER LE LIEU D'INSTALLATION

Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques d'après les figures indiquées dans le paragraph "données techniques" ci-jointe.

2.2 MONTER LES PIEDS DE L'APPAREIL

Les pieds sont placés à l'intérieur de l'appareil et doivent être montés. Ne pas utiliser l'appareil sans pieds de support.
Visser les pieds de support á la base de l'appareil comme indiqué dans l'illustration.
Après le montage, visser ou dévisser les pieds selon le cas pour régler la hauteur de l'appareil.



2.3 POSITIONNEMENT

Positionner l'appareil selon les normes de sécurité indiqués dans ce manuel.
Positionner l'appareil de façon que les côtés et l'arrière de l'appareil peuvent être facilement atteint pour effectuer le branchement électrique et l'entretien de l'appareil.

L'appareil ne peut être ni encastré ni positionné au milieu d'autres éléments.

En particulier on conseille de laisser une distance de 10 cm entre l'arrière et la cheminée de l'appareil.

Avec particulier référence aux fours, tous les models doivent être positionnés sur un support, par example sur un étuve, support porte-plaques ou sur un table.

Ne pas installer les fours.sur le plancher.

Si l'appareil doit être installé à côté de parois, cloisons, meubles de cuisine, carreaux de faïence décorés, veiller à ce que les matériaux soient incombustibles.
En cas contraire, vous devez les revêtir d'un matériau isolant thermique incombustible et vous devez porter toute votre attention aux normes de prévention des incendies.

Les même normes de sécurité doivent être respectées aussi pour les étuves: installer les appliances chauffant seulement sur des planchers incombustible et s'assurer que les pieds de support ont étés montés.
ATTENTION: surface chaude sur la part supérieure du four.

2.4 RETIRER LE FILM PROTECTEUR DES PAROIS

Retirer le film protecteur des parois extérieures de l'appareil en faisant attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de colle.
Si, malgré cette précaution, il reste encore des résidus, les éliminer avec un dissolvant approprié.



Non seulement l'installation mais également l'entretien doivent être effectués par un installateur autorisé.

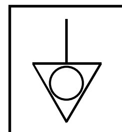
3. **INSTALLATION**
3.1 - **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**
3.2 - **BRANCHEMENT HIDRAULIQUE**

3.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué selon les normes en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que la tension et la fréquence correspondent à ce qui est inscrit sur la plaquette signalétique fixée à l'appareil.

Interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire qui doit être accessible après l'installation, avoir un débit approprié et une ouverture des contacts de 3 mm minimum (par exemple un interrupteur magnétothermique). Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas être inférieure ou supérieure à ±10 % de la valeur de la tension nominale.



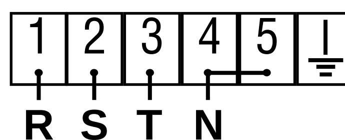
L'appareil doit être relié à la ligne de terre du réseau.
De plus, l'appareil doit faire partie d'un système équipotentiel dont il faudra vérifier d'une manière opportune l'efficacité en suivant ce qui est indiqué dans les normes en vigueur.
Ce branchement doit être réalisé entre appareils différents avec la borne marquée du symbole :
Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm2.

RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

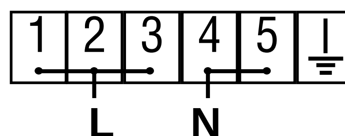
PLAQUE A BORNES EXTERIEURE
- Retirer le couvercle de la plaque à bornes en dévissant les vis et s'aider d'un tournevis approprié pour soulever les deux ailettes latérales
- Faire passer le câble à travers le serre-câble et le fixer.
- Relier les conducteurs selon le schéma du raccordement choisi.

PLAQUE A BORNES INTERIEURE
- Enlever le dos du four.
- Faire passer le câble à travers le serre-câble et le fixer
- Relier les conducteurs selon le schéma du raccordement choisi.
- Remonter le dos

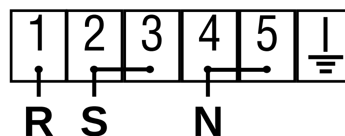
SCHÉMA RACCORDEMENT PLAQUE A BORNES Á 5 POLES :



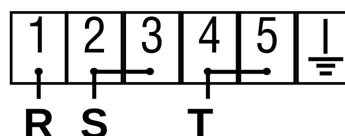
380-400 3N V ~



220-230 V ~

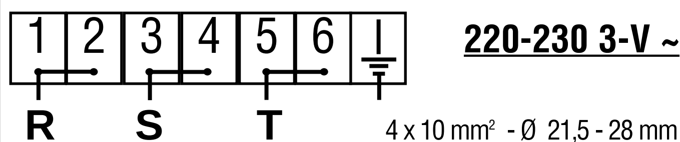


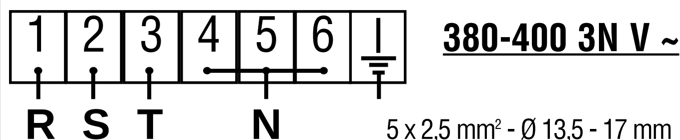
380-400 2N V ~

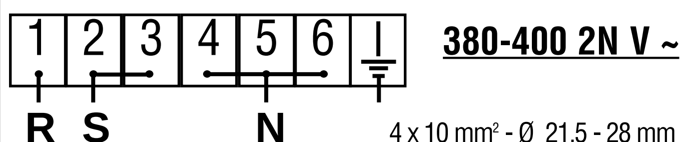


220-230 3-V ~

SCHÉMA RACCORDEMENT PLAQUE A BORNES Á 6 POLES : (MODELS LIGNE FOURS 500) :

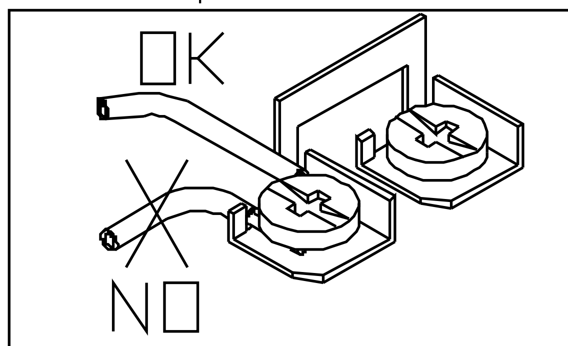






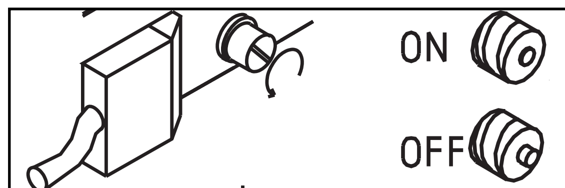
ATTENTION :

Effectuer le branchement éléctrique dans la plaque à bornes comme indiqué dans le dessin: introduire le pont de cuivre et le câble ensemble sous la vis dans le sens de vissage. Serrer la vis en faisant attention que le pont de cuivre et le câble soyent bien fixés.
Un branchement incorrect peut causer le surchauffage de la plaque à bornes et on peut brûler.
Au cas où le câble électronique est endommagé,
il devra être remplacé par un câble spécial qui est disponible chez le constructeur ou chez son service d'assistance tecnique.



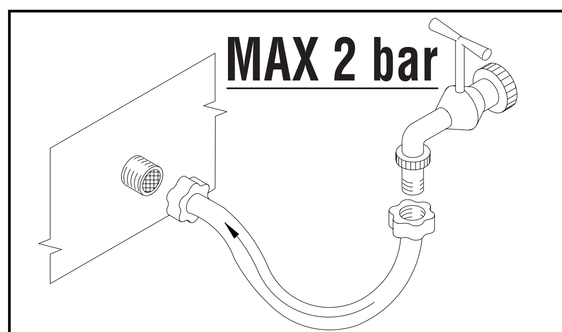
DISPOSITIVES DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique d'interruption avec réarmement manuel pour éviter des températures excessives. S'il se met en route, il arrête complètement le fonctionnement de la machine.
Pour accéder à ce dispositif, il faut enlever le couvercle noir positionné en bas á l'arrière du four : en cas de réarmement manuel, appuyer sur le bouton au centre du dispositif pour mettre l'appareil en marche de nouveau.



3.2 BRANCHEMENT HIDRAULIQUE

RACCORDEMENT AU RESEAU HYDRAULIQUE
Raccorder les tuyaux de l'arrivée d'eau adoucie placés au dos du four, au réseau de distribution spécifique, à l'aide d'un filtre mécanique et d'un robinet d'arrêt.
Avant de raccorder les filtres, laisser couler une certaine quantité d'eau afin de nettoyer les résidus ferreux éventuels à l'intérieur du tuyau. L'eau doit avoir une dureté comprise entre 0,5° - 5° F (ceci afin de réduire la formation de calcaire à l'intérieur de l'electrovalve et de l'enceinte de cuisson) et avoir une valeur de la pression comprise entre 0,5 - 2 bars.



La quantité d'eau que doit être nebulizée dans la chambre de cuisson doit être régulée par le "micro-robinet" positionné sur l'arrière du four .
Réguler le micro-robinet de façon que seulement un fil d'eau soit injecté sur le ventilateur.
Une quantitè d'eau trop élevée peut causer une quantité d'eau de condensation trop élevé et inonder le four.

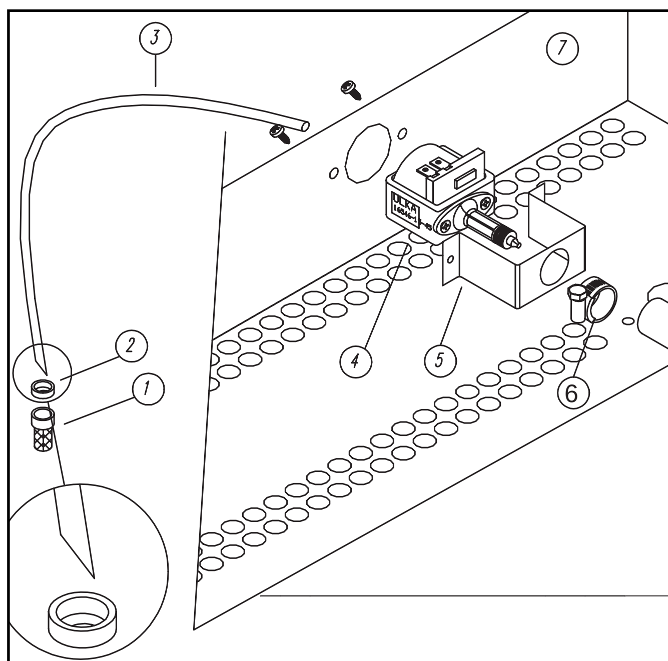


Evacuation eau de condensation:
L'évacuation de l'eau de condensation des vapeurs se trouve à l'arrière du four et doit être raccordée à l'aide d'un tube rigide ou flexible à un réseau d'évacuation ouvert; le diamètre du tube ne doit pas être inférieur à celui du raccord d'évacuation et la longueur ne doit

pas dépasser un mètre.
Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'étranglements dans les tuyaux flexibles ou au niveau des coudes dans les tuyaux métalliques, tout le long du trajet de l'évacuation.
Le tuyau de décharge doit se trouver à au moins 20 cm en-dessous du raccord d'évacuation pour que l'écoulement soit plus facile.

RACCORDEMENT HYDRAULIQUE Á RÉSERVOIR EXTÉRIEUR
(Remplacement de l'electrovalve par une pompe eau)
Dans les models de fours où est prevue l'installation optionale de la pompe pour l'apport de l'eau par pompage à partir d'un réservoir extérieur, procéder avec l'installation comme suive (voir dessin suivante):
- Enlever le dos du four.
- Détacher le tube d'apport de l'eau, placé à l'intérieur du four, de l'electrovalve.
- Enlever l'electrovalve du four.
- Installer la pompe (4) sur le support (5), introduire le tube dans le raccord de sortie et le fixer avec le collier de durite (6)
- fixer le support et la pompe au fond (7) du four, avec les mêmes vis pris de l'electrovalve détachée précédemment.
- introduire dans la pompe une extrémité du tube pour l'apport de l'eau (3).
- Couper l'extrémité du tube de l'eau comme indiqué par le dessin, introduire le poids d'engloutissement (2) et le fixer au filtre (1) de l'eau.
- Remonter le dos.

ATTENTION : contrôller che le réservoir contient de l'eau avant de mettre en function la pompe. Le fonctionnement de la pompe sans de l'eau à l'interieur du réservoir fait brûler la pompe.



3.3 ENTRETIEN

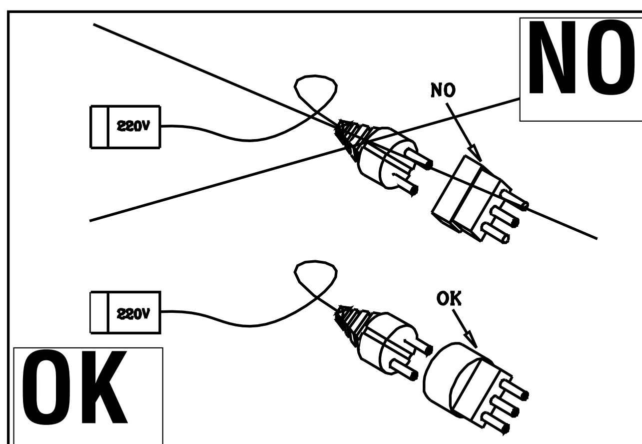
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, vous devez débrancher l'appareil du réseau électrique et le laisser refroidir.
Pour accéder aux composants qui nécessitent d'un entretien ordinaire, il est suffisante d'enlever le panneau des commandes et le panneau arrière.
Les modèles de fours avec porte latèrale (LIGNE FOURS UFE) et en particulier pour les modèles UFE 500, le mécanisme de support de la porte (coussinet supérieure et inférieure) doit être graissé au moins chaque deux année.
Faire contrôler périodiquement tout l'appareil (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé.

3.4 EXEMPLES DE MAUVAIS FONCTIONNEMENTS
Même pendant le fonctionnement normal de l'appareil, il est possible de constater de mauvais fonctionnements.

- Le four s'éteint, cause possible :
Le surchauffement du four a provoqué l'intervention du dispositif thermique d'interruption avec réarmement manuel.
Contacter le service d'assistance et faire contrôler l'appareil.

- Voyant vapeur allumé, mais il n'y a pas production de vapeur dans la chambre de cuisson, cause possible:
- Contrôller que l'arrivé d'eau soit ouvert.
- Le raccordement au reseau hidraulique ou au réservoir extérieur n'a pas été correctement effectué.- Dans le cas d'apport de l'eau à partir du réservoir extérieur, verifier qu'il contient de l'eau.
- Contrôller que le filtre d'arrivé d'eau dans l'electrovalve ne soit pas obstrué par des impuretés .

- Le four est allumé mais il s'eteint tout de suite, cause possible:
On a utilisé un adaptateur électrique impropre.
Utiliser seulement adaptateurs de type Schuko (adaptateurs rondis comme le dessin suivant)



II. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION:
L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau. Nettoyer la chambre de cuisson en utilisant de l'eau et du savon, ne utiliser jamais des produits aggressives ou acides.
L'appareil est destiné uniquement à l'usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel qualifié.

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION: lire attentivement le présent livret car il fournit d'importantes explications à propos de la sécurité concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien.

Conserver avec soin ce livret pour permettre aux différents opérateurs de le consulter au besoin.
En cas de réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.
Si vous ne respectez pas ces avertissements, vous risquez de compromettre la sécurité de votre appareil.

2. INDICATIONS POUR L'EMPLOI

Avertissements:
Cet appareil doit être destiné uniquement à l'usage professionnel pour lequel il a été expressément conçu et il devra être utilisé par de personnel qualifié.
Les fours ont été projectés pour la cuisson au four des aliments comme indiqué ci-dessous.
Tout autre emploi sera considéré comme impropre.
Le four arrives à des températures de service comprises entre 20 - 300 °C.
La charge maximum admissible pour les aliments pour chaque planque est de 0,75 kg
L'appareil peut être utilisé dans les cas suivants:
- pour la cuisson de tous les produits de Pain et de Pâtisserie, fraîches ou congelés
- pour la cuisson de tous les produits de Gastronomie, fraîches ou congelés.
- pour la regeneration des aliments congelés ou réfrigérés.
- pour la cuisson à la vapeur de la viande, du poisson, des légumes, dans les models avec production de vapeur.
Lorsque vous placez les aliments dans l'enceinte du four, garder un espace d'au moins 40 mm entre un récipient et l'autre pour que l'air chaud puisse circuler.
Eviter de saler les aliments dans l'enceinte de cuisson.

Les étuves ont été conçu pour réchauffer le levage de pâte à base de farine, pour le levage de pâte servant à la réalisation de croissants, pain, pizza et pour réchauffer les aliments. Tout autre emploi sera considéré comme impropre.

3. TYPOLOGIES DU TABLEAU DE COMMANDES

Les appareils qui sont décrits dans ce manuel sont subdivisées dans les groupes suivantes:
- FOURS À CONTRÔLE MANUEL
- FOURS À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE
- ÉTUVES

Chaque type de tableau de commandes a des charactéristiques particuliers. Pour un correct emploi des commandes, lire avec attention les paragraphes suivantes.

4. FOURS À CONTRÔLE MANUEL

4.1 DESCRIPTION ET EMPLOI DU TABLEAU DE COMMANDES MANUELS

» **CONTRÔLE TEMPÉRATURE**



Manette Thermostat
Il régle la température de 0°C à 300°C.
Pour la cuisson par air chaude, il faut que le four soit à la température désirée.
Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette thermostat et s'arrêter sur la température de cuisson désirée (80 - 300 °C).



Voyant Température
- allumé : mise en route chauffage
- éteinte : température atteinte

» **CONTRÔLE TEMPS DE CUISSON**

» **ALLUMAGE DU FOUR**

- Manette Temporisateur Fin de Cuisson
- Manette Allumage



Il régle le temps de cuisson jusqu'à un maximum de 120 minutes.
La rotation de la manette Temporisateur Fin de Cuisson met en route le four, actionne la rotation du ventilateur et allume la lumière à l'intérieur de l'enceinte du four.
- dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre (position manuelle), on permet le fonctionnement continu.
- dans le sens des aiguilles d'une montre, on permet de programmer le temps de cuisson désiré jusqu'à un maximum de 120 minutes.

En fin de cuisson, le Temporisateur Fin de Cuisson se

positionne sur zéro, éteint le four et à l'aide d'une sonnerie, il avertit la fin du cycle.
La sonnerie s'ârrete automatiquement après 15 secondes.

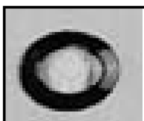


Voyant Allumage
- allumé : appareil allumé
- éteint : appareil éteint

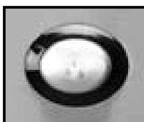
» **CONTRÔLE VAPEUR / HUMIDITÉ**



Manette Vapeur
Il régle la quantité de vapeur produite dans la chambre de cuisson.
Tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour imposer la quantité de vapeur de 1 à 10.



Voyant Vapeur
- allumé : indique production de vapeur
- éteint : aucune production de vapeur



Bouton Poussoir Humidité (gris)
Il introduit de la humidité à l'interieur de la chambre de cuisson par moyenne de impulsions manuels.
Les impulsions ne doivent pas dépassier les 3 minutes sur une cuisson de 20 minutes.



Voyant Humidité
-allumé:indique introduction de humidité
-éteint: aucune introduction de humidité

» **FONCTION GRILL**



Manette Réglage Puissance Grill
La fonction grill permet de griller ou gratiner les aliments.
La puissance du grill peut être réglée en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, du minimum (fonctionnement intermittent) au maximum (fonctionnement continu). Pour griller plus ou moins les aliments augmenter la puissance du grill.



Voyant Grill
- allumé: indique grill en fonction
- éteint: la fonction grill n'est pas utilisée

5. FOURS À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

5.1 DESCRIPTION ET EMPLOI DU TABLEAU COMMANDES ÉLECTRONIQUES

CONTRÔLE TEMPS DE CUISSON



» **CONTRÔLE DU TEMPS DE CUISSON**

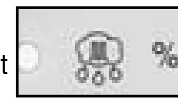


Le temps est exprimé en minutes et programmable en 4 temps base.
Il régle le temps de cuisson jusqu'à un maximum de 999 minutes pour chaque des 4 temps base.

MANETTE MULTIFONCTIONS :

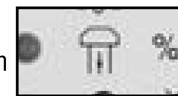


» **CONTRÔLE VAPEUR / HUMIDITÉ**



Il régle la quantité de vapeur qui vient produit dans la chambre de cuisson.
Il est exprimé en pourcentage d'un minimum du 5% jusqu'à un maximum du 95%.

» **CONTRÔLE SÉCHAGE DU PRODUIT**



Il régle la quantité de humidité qu'on veut extraire de la chambre de cuisson, par l'introduction de air sec avec l'ouverture du Système Venturi.
Il est exprimé en pourcentage d'un minimum du 10% jusqu'à un maximum du 90%.

» **CONTRÔLE VENTILATEURS**

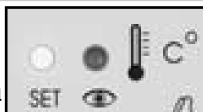


Il met en marche ou ferme la rotation des ventilateurs.
Cette fonction est utilisée pour le levage du produit dans la chambre de cuisson.
- le display indique 01 : VENTILATEURS EN FONCTION
- le display indique 00 : VENTILATEURS ARRÊTÉS

MANETTE MULTIFONCTIONS :

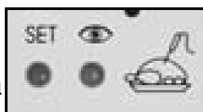


» **CONTRÔLE TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON**



Il régle la température de 50°C à 260°C dans la chambre de cuisson.
Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette pour imposer la température de cuisson.
La position **SET** indique la température établie, la position avec le symbole **"oeil"** permet de contrôler la température actuelle presente dans la chambre de cuisson.
Quand le four est en fonction, le display montre en continu automatiquement la température établie "SET" et la témperature dans la chambre de cuisson "oeil".

» **CONTRÔLE TEMPÉRATURE AU COEUR DU PRODUIT**



Il régle la température de 0°C à 100°C de la sonde au coeur.
Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette pour imposer la température de la sonde au coeur.
La position **SET** indique la température établie, la position avec le symbole **"oeil"** permet de contrôler la température actuelle presente au coeur du produit.
Quand le four est en fonction, le display montre automatiquement en continu la température établie "SET" et la témperature au coeur du produit "oeil".
Quand la température au coeur atteint la température de SET (température établie), le four éteint et retourne en position OFF.
La température actuelle presénte à l'interieure du produit peut être relèvé aussi sans avoir établie la sonde au coeur, c'esta à dire avec un SET à 0°C.
Attention : quand la sonde au coeur n'est pas utilisée, débrancher la sonde du four et fermer le trou dans la chambre avec son bouchon pour empêcher qu'il soit obstrué par les graisses de cuisson.

PROGRAMMES



Doté de 70 programmes:
1-20 protégés par clef electronique
Pour surmemoriser un programme de 1 à 20 appuyer simultanement le bouton MEM PROG et le bouton 1/2.
Pendant le fontionnement du four les 20 premiers programmes affichent seulement le temps de cuisson.

21-70 programmes libres pour la memorisation en appuyant le bouton MEM PROG.

FONCTIONS :



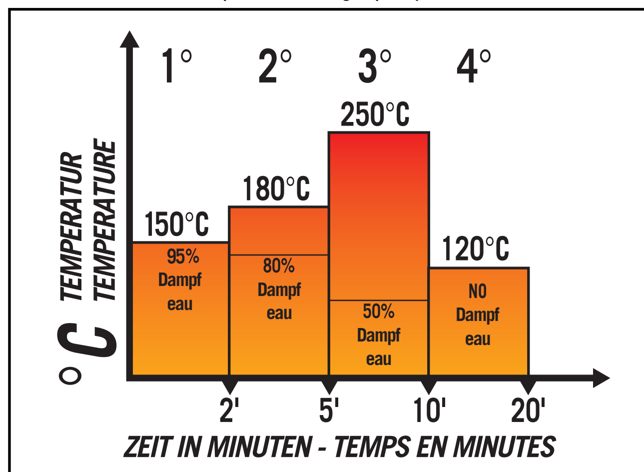
1/2
Bouton fonction, lié au bouton MEM PROG, pour sur-memorizer les programmes de 1 à 20 protégés par clef electronique.

START / STOP
Fonction de pause pendant le fonctionnement d'un programme memorizé: pour faire continuer le programme de la position où il a été arrêté, appuyer le bouton START/STOP de nouveau.
Pendant le fonctionnement du four en manuel, sans programme, le bouton START/STOP a fonction de allumage, pause et arrête du four.
ON / OFF Fonction pour allumer et éteindre le four.
PRECHAUFFAGE
(automatique, sans contrôl operateur)
Le préchauffage est automatique dans tous les programmes memorizés. Ne fonctionne pas en position manuel.

5.2 PROGRAMMATION DU CONTRÔL ELECTRONIQUE
Le cycle totale de cuisson est partagé en 4 temps base, entre lesquels on peut programmer la température de la chambre de cuisson, la témperature au coeur du produit, la pourcentage de vapeur, la quantité de humidité qu'on veut extraire de la chambre de cuisson et l'arrête des ventilateurs.
Avec une température inférieure à 95°C il n'est pas possible introduire eau dans les models de fours qu'ils ne sont pas dotè de décharge de l'eau.
La **FONCTION DE PRECHAUFFAGE** est automatique: quand on selectionne le programme memorisé et on met en marche en appuyant le bouton MEM PROG, le display ne indique aucune donnée; quand le four atteint la température etablie de prechauffage il emet un son continu. Introduire dans la chambre de cuisson les aliments à cuire, fermer la porte et le programme de cuisson commence automatiquement.
Dans la **FONCTION CONTRÔLE VAPEUR**, quand on plaçe un valeur supérieur à 0, le display contrôle séchage du produit (Système Venturi) est éteint.
Dans la **FONCTION CONTRÔLE SÉCHAGE DU PRODUIT (SYSTÈME VENTURI)**, quand on plaçe un valeur supérieur à 0, le display contrôle vapeur est éteint.
ON NE PEUT PAS UTILISER LES DEUX FONCTIONNES DANS LE MÊME TEMPS PARCE QUE OU ON INTRODUIT DE LA VAPEUR OU ON LA EXTRAIT PAR LE SYSTEME VENTURI.
Avec la **FONCTION DE STOP VENTILATEURS**, quand on a choisi la position 0, tous les autres données disparaître, puisque le four ne peut pas rechauffer, introduire l'eau ou extraire l'air humide.
La fonction de STOP VENTILATEURS est utilisée pour le levage des produits directement dans la chambre de cuisson.
Cette fonction est utilisée aussi pour faire rétarder le début du programme de cuisson. Example: avec une programmation du 1ére temps de base avec un temps jusqu'à 999 minutes et les ventilateurs arrêtés, on retard le début du chauffage du four jusqu'à un maximum de 16 heures et 30 minutes. Aprés le 1ére temps, le four continuera sont programme de cuisson établie avec le 2ème, 3ème et 4ème temps de cuisson.

5.3 EXEMPLE DE MISE EN PLACE DU CONTRÔLE ELECTRONIQUE

Suivre l'exemple avec le graphique.



Le temps totale de cuisson est la somme des 4 temps base programmés, dans l'exemple le temps totale de cuisson est de 37 minutes.

1. Mise en place du première temps de base:

TEMPS : 2 minutes
TEMPÉRATURE CHAMBRE : 150°C
TEMPÉRATURA SONDE : ---
QUANTITÉ DE VAPEUR : 95%
EXTRATION HUMIDITÉ' : ---
STOP VENTILATEURS : 01

Appuyer le bouton MEM du temps pour mémoriser le 1ère temps de base de cuisson et commencer à programmer le 2ème temps.

2. Mise en place du deuxième temps de base:

TEMPS : 5 minutes
TEMPÉRATURA CHAMBRE : 180°C
TEMPÉRATURA SONDE : ---
QUANTITÉ DE VAPEUR : 80%
EXTRATION HUMIDITÉ' : ---
STOP VENTILATEURS : 01

Appuyer le bouton MEM du temps pour mémoriser le 2ème temps de base de cuisson et commencer à programmer le 3ème temps.

... continuer la programmation dans le même façon jusqu'à 4ème temps base pour un temps de cuisson totale de 37 minutes.
En tournant la manette PROG on attribue un numéro entre 21 et 70 où mémoriser le cycle totale de cuisson, tenir appuyé le bouton MEM PROG pendant quelques secondes. Au BIP le programme est mémorisé.
Dans le cas qu'on veut surmémoriser un programme protégé, attribuer au programme un numéro entre 1 et 20 et tenir appuyé MEM PROG et 1/2 ensemble jusqu'au BIP.

5.4 EMPLOI DU FOUR AVEC DES PROGRAMMES MÉMORISÉ

Allumer le four en appuyant le bouton ON/OFF, sélectionner le programme dejà mémorisé en tournant la manette PROG, appuyer le bouton MEM PROG et le four commence le cycle de travail.
Dans le cas qu'on doit arrêter le four pour une pause pendant le cycle de cuisson, appuyer le bouton START/STOP.
Pour continuer le programme de cuisson d'où il a été arrêté, appuyer de nouveau le bouton START/STOP.

6. ÉTUVES

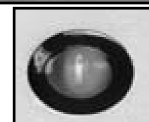
6.1 DESCRIPTION ET EMPLOI DU TABLEAU COMMANDES

» **CONTRÔLE TEMPÉRATURE**

Manette Thermostat
Il régle la température de 0°C à 40°C.
Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette thermostat et imposer la température de levage désirée (max 40°C).

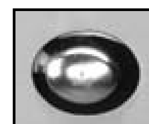


Voyant Température
- allumé : mise en route chauffage
- éteinte : température atteinte



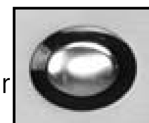
» **CONTRÔLE HUMIDITÉ**

Bouton Poussoir Humidité (gris)
Il introduit de l'eau à l'interieur du plateau positionné dans le fond de la chambre de levage par moyenne de impulsions manuels.



Contrôler que le niveau de l'eau à l'intérieur des plateaux ne dépasse jamais le chargement maximum indiqué par - MAX.

ALLUMAGE DE L'ÉTUVE
Bouton Poussoir Allumage (gris)
Bouton Poussoir ON /OFF pour allumer ou éteindre l'appareil.



7. ENTRETIEN - NETTOYAGE

AVERTISSEMENT:
Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir.

7.1 AVIS IMPORTANT
Pour la première utilisation de l'appareil: nettoyer la partie en métal avec de l'eau chaude et du savon et rincer. Ne utiliser jamais des produits aggressives ou acides.
Chauffer le four à vide pendant 30 minutes environ à 200 °C pour éliminer éventuelles odeurs de l'isolation thermique.

7.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

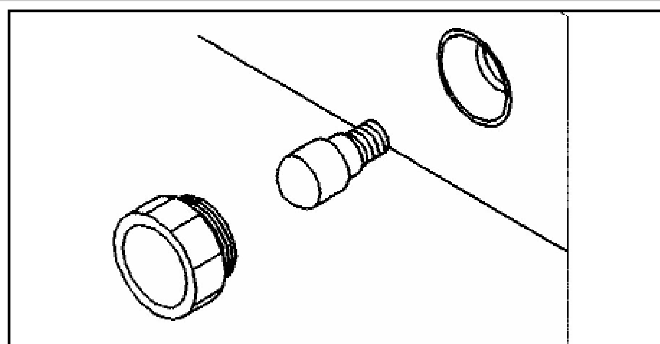
A chaque fin de cycle, nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson avec des produits approprié et suivre les conseilles du fabricant.

- Pour un nettoyage plus facile, enlever les grilles latérales en les faisant sortir de se supports.
- Allumer le four
- Régler la température à 80°C environ.
- Régler la vapeur au maximum pendant 10 minutes.
- Laisser refroidir et nettoyer avec un chiffon.

Pour le nettoyage du four à contrôle électronique et des plateaux aprés la cuisson, programmer le contrôle électronique comme suive:
- Temps : 10 minutes
- Vapeur: 95%
- Température chambre de cuisson : 90° C

AVERTISSEMENTS: les parties en acier inox doivent être nettoyées avec de l'eau et du savon en évitant d'utiliser des détergents contenant des substances abrasives, puis rincer abondamment et essuyer avec soin. Pour le nettoyage de l'acier, ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc) même s'ils sont dilués.

7.3 REMPLACEMENT AMPOULE ECLAIRAGE
Pour remplacer l'ampoule servant à éclairer le four, procéder de la manière suivante:
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Enlever les grilles latérales
- Dévisser le couvercle en verre et remplacer l'ampoule avec une ayant les mêmes caractéristiques (240V - 15W -300 °C)
- Pour remonter, effectuer les opérations en sens contraire.



8. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher l'appareil:
- débrancher l'interrupteur automatique de l'alimentation électrique, placé en amont de l'appareil.
- s'adresser à un centre d'assistance technique ayant du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.

III. PRINCIPES DE CUISSON

1. TYPOLOGIES DE CUISSON

Les typologies de cuisson qui peuvent être éffectuée avec les appareils indiqués dans ce manuel, sont :

- **la Cuisson Professionnelle du Pain et de la Pâtisserie** en modalité :
  1. CONVECTION
     utilisation d'air chaud comme moyen de cuisson.
  2. CONVECTION + HUMIDITÉ
     utilisation d'air chaud comme moyen de cuisson avec adjonction d'humidité.

- **la Cuisson Professionnelle de Produits de Gastronomie** en modalité :
  1. VAPEUR
     utilisation de la vapeur comme moyen de cuisson.
  2. CONVECTION
     utilisation d'air chaud comme moyen de cuisson.
  3. CONVEZIONE + VAPORE
     utilisation d'air chaud et de vapeur comme moyen de cuisson.

1.1 PRINCIPALES TYPES DE CUISSON

Averissement :
Avant toute utilisation, bien chauffer le four afin d'avoir une cuisson le plus uniforme possible.

CUISSON À CONVECTION
- Température variable: de 0°C au maximum
- Vapeur non utilisée: 0%

Cette type de cuisson peut être effectuée dans tous les modèles de four SERIE XF-XV-XG.
La cuisson dans le four ventilé est possible grâce à l'air chaud qui circule continuellement à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Ce système permet de cuire les aliments de manière uniforme car la température a une distribution homogène.
L'Uniformité de cuisson est garantie même lorsque les fours fonctionnent à plein temps. Le produit est parfaitement cuit dans son intégralité et de façon uniforme, avec un doré homogène en surface et une humidité résiduelle constante à l'intérieure.
L'avantage ici, c'est de pouvoir cuire simultanément des plats de différente nature (à condition que la température de cuisson soit la même) sans qu'il y ait un mélange de goût.

CUISSON À CONVECTION + HUMIDITÉ :
- Température variable: de 0°C au maximum
- Humidité variable: de 0% au 100%

Cette type de cuisson peut être effectuée dans tous les modèles de four avec production de vapeur/humidité.
Utilisation d'air chaud comme moyen de cuisson avec adjonction de humidité variable, selon le type d'aliment qu'on doit cuir.

CUISSON À VAPEUR
- Température : 105°C
- Vapeur : 100%

Cette type de cuisson peut être effectuée dans tous les fours serie **XV** e **XG.**
Utilisation de la vapeur comme moyen de cuisson.
L'emploi de la cuisson à vapeur est conseillé à chaque fois que l'on veut que les aliments soient comme s'ils étaient cuits à l'eau.
En effet avec ce système, les caractéristiques nutritionnelles, l'aspect visuel et le poids de l'aliment ne s'altèrent pas car en utilisant ce type de cuisson, les aliments ne perdent pas de liquide.

CUISSON MIXTE CONVECTION + VAPEUR
- Température variable: de 0°C au maximum
- Vapeur variable: de 0% au 100%

Cette type de cuisson peut être effectuée dans tous les modèles de four avec production de vapeur/humidité.
Utilisation combiné d'air chaud et de la vapeur comme moyen de cuisson.
Parmi les systèmes de cuisson connus de nos jours, cette méthode de cuisson mixte est la plus avantageuse et la plus efficace.
Les temps de cuisson sont considérablement réduits et en même temps les aliments gardent à peu près le même poids et restent moelleux.
Il est possible de continuer à différents moments la cuisson, c'est-à-dire en commençant par la cuisson à vapeur, puis en gratinant les produits.

CUISSON AVEC LA FONCTION GRILL
Cette type de cuisson peut être effectuée seulement avec le four modèl Arianna Grill.
Fonction utilisée pour rissoler, gratiner et griller les aliments.
La puissance du GRILL peut être réglée du mini au maxi pour dorer ou rissoler selon les besoins.

1.2 AUTRES TYPES DE CUISSON

La possibilité de combiner librement la TEMPERATURE et la VAPEUR permet de effectuer des autre types divers de cuisson:

• Regeneration des Aliments
- Températura variable: de 0°C au maximum
- Vapeur variable: de 0% au 100%

• Cuisson à Basse Température
- Température : inférieure à 100°C.
- Vapeur variable: de 0% au 100%

• Cuisson à Haute Température
- Température : supérieure à 100°C.
- Vapeur variable: de 0% au 100%

2. VARIABLES DE CUISSON

TEMPÉRATURE
Le choix exact de la température garantit une cuisson correcte des aliments aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.
- Si la température est trop basse par rapport à celle prévue normalement, les aliments ont plutôt tendance à se dessécher qui a se cuire..
- Si la température est trop élevée par rapport à celle prévue normalement, les aliments ont tendance à brûler à l'extérieur et à être crus à l'intérieur (parfois ce genre de cuisson peut être souhaité s'il s'agit de viande).

TEMPS
Cette variable dépend de la quantité d'aliments introduite dans le four. Plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson s'allonge et vice versa.
Si le temps de cuisson est trop rapide par rapport à celui prévu normalement, les aliments ne cuisent pas bien. Au contraire, si le temps de cuisson est trop long, les aliments brûlent à l'extérieur.

VAPEUR
La combinaison de température et de la vapeur permet de effectuer divers types de cuisson selon le type d'aliment qu'on veut cuire.
L'impostation libre de la quantité de vapeur avec une température variable permet de cuisiner de façon trivalente: cuisson avec la seule convection, cuisson à vapeur et cuisson mixte convection avec vapeur.
En imposant le vapeur au maximum et une température à 105°C environ on effectue la cuisson par moyen de la vapeur, par exemple pour la cuisson à l'eau des légumes.
Une production de vapeur trop élévé à l'intérieure de la chambre de cuisson avec une température trop basse cause l'inondation d'eau du four.

EXTRACTION DE L'HUMIDITÉ
Cette fonction est utilisée quand il est nécessaire de faire assécher le produit dans la chambre de cuisson par moyen de l'extraction de l'air humide de la chambre avec le Système Venturi.
Dans ce façon l'humidité est extraite du produit final, ce qui l'assèche et rend sa structure interne uniforme. La surface du produit devient croustillante et friable (par exemple du pain et de la viande).
Si l'aliment cuit produit de la humidité, elle peut être extraite par le "SYSTEME VENTURI", maintenant ainsi une ambiance toujours sec (VS sur les Fours Electroniques de série).

STOP VENTILATEURS
(disponible seulement sur les Fours Electroniques).

Ce fonction est utilisée pour le levage dans la chambre de cuisson des produits ou pour faire reposer les aliments pour un période de temps et finir la cuisson plus tard.
Cette fonction est aussi utilisée pour programmer le début différé de la cuisson.

QUANTITÉ DES ALIMENTS

La quantité d'aliments influence le temps de cuisson. Plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson s'allonge et vice versa. .

3. UTILISATION DES PLATS - GRILLES

Il est conseillé d'utiliser des:

- Plateaux en aluminium:
  pâtisserie, pain non surgelé.
- Plateaux en acier :
  pâtes et riz, viande, poisson, pommes de terre
- Grilles: viande que l'on veut faire revenir, comme par exemple les biftecks, les saucisses de Frankfort, les saucisses, le pain surgelé, la pizza surgelée.

On va préciser que la charge maximum admisible pour les aliments pour chaque plaques est de 0,75 kg.

Il est conseillé de laisser entre les plats à four une distance d'au moins 4 cm pour la circulation de l'air.

INHALTSVERZEICHNIS:

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Seite "Technische Daten".

I. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf des Produktes aus unserem Hause.
Bitte lesen Sie die nachfolgenden Anweisungen und Hinweise vor Benutzung
Durch, und folgen Sie diesen unbedingt im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und für eine gute und lange Nutzung der Geräte.

1. GERÄTE PRÜFUNG

Das CE-Kennzeichnen an den Geräten und in dieser Betriebsanleitung unterliegen den folgenden EG – Richtlinien:

ELEKTRO HEIßLUFTÖFEN MIT BESCHWADUNG
- SERIE XF:
- Niederspannungsrichtlinie DBT 73/23/EEC und 93/68/EEC, nach EN-Norm EN60335-2-42+A1
- Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit, nach EN-Norm EN60555-3 und EN55014.

ELEKTRO KOMBI DÄMPFER / HEIßLUFTDÄMPFER
- SERIE XV :
- Niederspannungsrichtlinie DBT 73/23/EEC und 93/68/EEC, nach EN-Norm EN60335-2-42+A1 und nach EN-Norm EN60335-2-46+A1
- Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit, nach EN-Norm EN60555-3, EN55014 und EN55104.

ELEKTRO GÄRSCHRÄNKE MIT BESCHWADUNG
- SERIE XL :
- Niederspannungsrichtlinie DBT 73/23/EEC und 93/68/EEC, nach EN-Norm EN60335-2-49+A1
- Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit, nach EN-Norm EN60555-3 und EN55014.

2. INSTALLATION - ERSTE SCHRITTE

Alle Elektrischen Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von qualifizierten Fachleuten entsprechend den Richtlinien ausgeführt werden.

2.1 ÜBERPRÜFUNG DER AUFSTELLUNGSFLÄCHE

Vor der Aufstellung des Gerätes überprüfen Sie bitte die Abmessungen und die Position des Elektrischen Anschlusses etc. unter Berücksichtigung der nachfolgenden Seiten "Technische Daten".

2.2 MONTAGE DER GERÄTE FÜßE

Die Füße liegen innen im Gerät und müssen unter geschraubt werden. Bitte nutzen Sie das Gerät niemals ohne Füße. Drehen Sie die Füße in das Bodenblech des Gerätes entsprechend dem nachfolgenden Schaubild. Bitte schauen Sie nach dem einschrauben der Füße das, daß Gerät gerade steht, falls nicht drehen Sie bitte die Füße herein oder heraus.



2.3 AUFSTELLUNG

Das Gerät muß entsprechend den Sicherheitsvorschriften und Normen wie nachfolgend beschrieben aufgestellt werden.
Die Seiten und Oberflächen des Gerätes müssen so aufgestellt werden, so daß ein einfacher Elektrischer Anschluß und die normale Wartung und Reparaturen möglich sind.
Das Gerät ist nicht einbaufähig, und nicht für Reihenaufstellung geeignet.
Es ist wichtig das ein Abstand von mindestens 10 cm zwischen der Geräte Oberfläche und dem Ablauftkamin des Gerätes und der nächsten Möbel oder Geräte gewährleistet ist.
Alle Geräte müssen auf einem Unterbau oder Gärschrank oder einem geeigneten Tisch aufgestellt werden.

Bitte keinen Ofen / Dämpfer auf dem Boden aufstellen.

Falls das Gerät in der Nähe von Mauern, Wänden, Küchenschränken, Deko-Materialien aufgestellt werden muß, ist es wichtig das diese Teile aus einem nicht brennbaren Material bestehen.

Bitte prüfen Sie dies genau, falls die Teile aus brennbarem Material bestehen, verkleiden Sie dies mit nicht brennbarer Isolierung oder entfernen Sie diese Teile das dem Umfeld des Gerätes. Bitte prüfen Sie hier den Schutzvorschriften vor Feuer und Rauch genau.

Die gleichen Sicherheitsvorschriften gelten auch für die Installation von Gärschränken. Bitte stellen Sie Gärschränke niemals auf Kunststoffböden aus PVC/PP etc. auf.
Die Füße sind grundsätzlich immer zu installieren.

2.4 ABZIEHEN DES SCHUTZFILMS

Ziehen Sie unbedingt den weißen Schutzfilm von den Außen und Innenseiten des Gerätes ab, Dies ist wichtig um ein verbrennen des Schutzfilms während des Betriebes zu verhindern!
Falls ein Rückstand verbleibt, entfernen Sie den Rückstand mit einem Lösungsmittel.
Alle Installations- und Wartungsarbeiten dürfen nur von geschulten Fachpersonal durch-geführt werden.
ACHTUNG: das Obertteil des Gerätes hat eine heiße Oberfläche

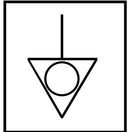


3. INSTALLATION
3.1 - **ELEKTRISCHE INSTALLATION**
3.2 - **WASSER UND ABWASSER INSTALLATION**

3.1 ELEKTRISCHE INSTALLATION

Die Installation zum Stromversorgungsnetz muß nach den Vorschriften des Netzbetreibers vor Ort entsprechen.
Vor dem Anschluß stellen Sie bitte sicher das die Voltzahl und die Stromfrequenz des Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

Plazieren Sie den Stecker zwischen dem Gerät und dem Stromversorgungs-netz nach der Installation, die Kontakte dürfen nur ein Minimum Öffnungs Abstand von 3 mm von der Zuleitung (z.B.: ein magnetthermischer Trennschalter).
Wenn das Gerät arbeitet darf die Spannung nicht mehr als ± 10 % von der normalen Spannung abweichen.
Das Gerät muß geerdet sein durch das Stromnetz.



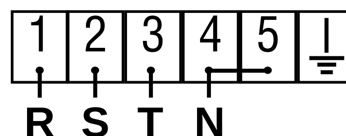
Zusätzlich muß das Gerät eingeschlossen sein in ein System für einen Äquipotential Ausgleich.
Den Anschluß für den Äquipotentialausgleich ist durch dieses Symbol gekennzeichnet. Die Aquipotential Ausgleichsleitung muß einen Querschnitt von 10 mm² haben.

STROMVERSORGUNGS KABEL ANSCHLUSS

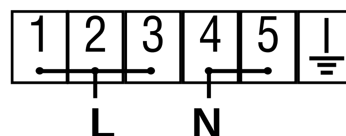
AUßENLIEGENDER KABEL ANSCHLUßKASTEN
- Öffnen Sie den Deckel des Anschlußkasten durch drücken der beiden seitlichen Finger mit einem geeigneten Schraubendreher.
- Führen Sie das Kabel in die Zugsicherung ein und befestigen Sie das Kabel.
- Schließen Sie die einzelnen Leiter entsprechend dem Diagramm an.

INTERNER KABEL ANSCHLUß
- Entfernen Sie die Geräte Rückwand.
- Führen Sie das Kabel in die Zugsicherung ein und befestigen Sie das Kabel.
Schließen Sie die einzelnen Leiter entsprechend dem Diagramm an.
- Befestigen Sie die Rückwand wieder am Gerät.

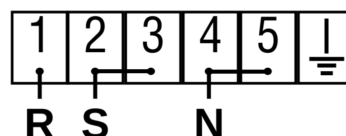
ANSCHLUßKASTEN VERBINDUNG MIT 5 KONTAKTEN:



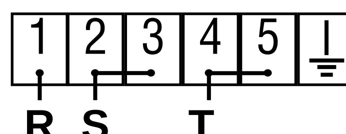
380-400 3N V ~



220-230 V ~

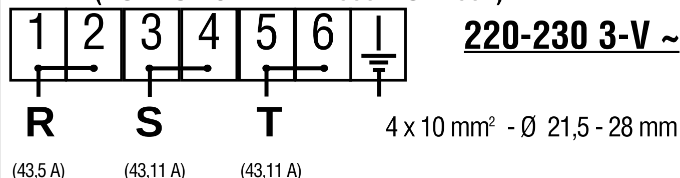


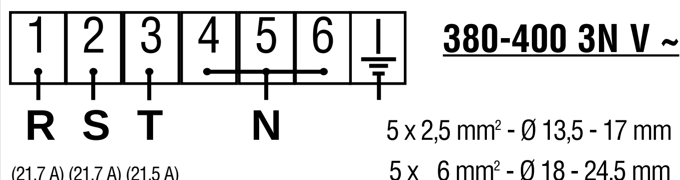
380-400 2N V ~

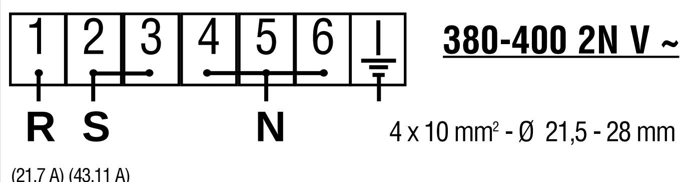


220-230 3-V ~

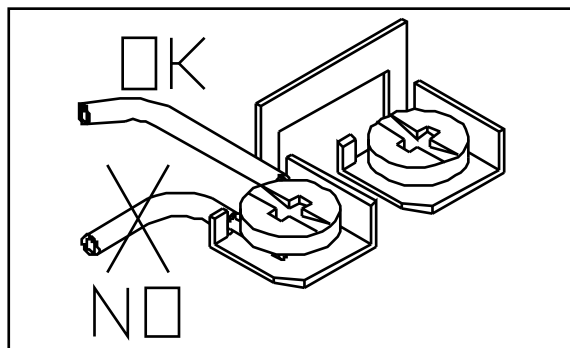
ANSCHLUßKASTEN VERBINDUNG MIT 6 KONTAKTEN (NUR FÜR OFENLINIE 500 – UFE 501) :



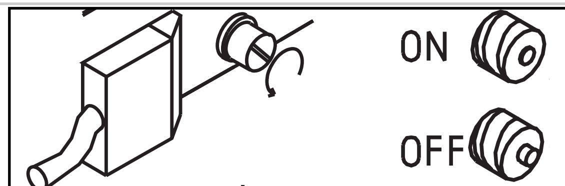




HINWEISE
Ausführen Sie die Verbindung der Klemmleiste wie die zeichnung Vorgemacht: stecken Sie die Kupfer-Brücke und den Stromleiter unter der Schraube. Sie müssen auf Richtung der Verschraubung Stecken, so dass, wenn die Schraube Verschrauben, der Stromleiter und die Kupfer-Brücke festgemacht sind: eine falsche Verbindung kann die Überheizung der Klemmleister bis auf das Schmelzen bewirken.
Falls das mitgelieferte Kabel beschädigt ist, ersetzten Sie es bitte mit dem Orginal Kabel aus dem Unox Ersatzteillager.



SICHERHEITSHINWEISE
Das Geräte ist ausgerüstet mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzungsfunktion. Diese Sicherheitsthermostat ist für den Schutz vorüberhöhte Temperatur und setzt bei erreichen einer überhöhten Temperatur das gesamte Gerät außer Funktion. Bei einer Auslösung des Sicherheitsthermostat können Sie das Gerät wie folgt wieder in Betrieb nehmen. Schrauben Sie die schwarze Kappe vom Thermostat und drücken Sie den Knopf in der Mitte rein, das Gerät

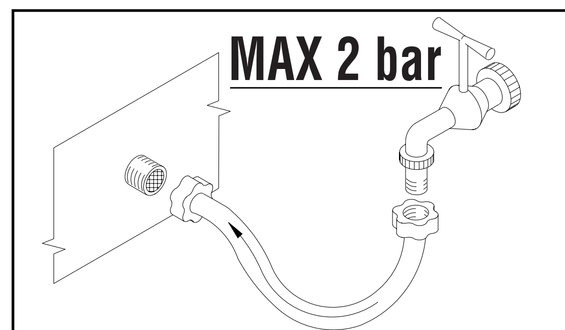


ist wieder in Funktion.

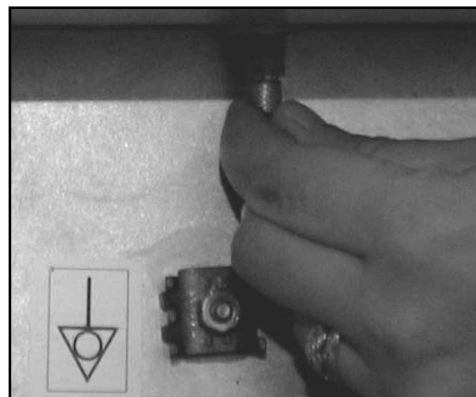
3.2 WASSER- UND ABWASSERINSTALLATION

WASSER ANSCHLUß

Schließen Sie das Wasser hinten an den Wasseranschluß an, das Wasser soll gefiltert und die Wasserleitung soll mit einem Schnellschlußventil ausgestattet sein.
Vor dem Anschluß des Filters lassen Sie eine gewisse Menge aus der Leitung fließen um die Leitung von Metallrückständen und sonstigen Verschmutzungen zu befreien.
Das Wasser soll einen Härte von min 0,5° – max. 5° haben (damit wird die Kalkbildung in dem Magnetventil und der Backkammer vermindert) und einen Wasserdruck von min 0,5 – max 2 bar haben.



Die Menge Wasser, welche zu Dampf verarbeitet wird muß eingestellt werden, mittels eines Microhahns auf der Rückseite des Gerätes für jeden Ventilator einzeln. Zu viel Wasser bzw. Dampfproduktion führt zu einer großen Dampfentwicklung außerhalb des Gerätes und zu einer Überflutung der Backkammer.



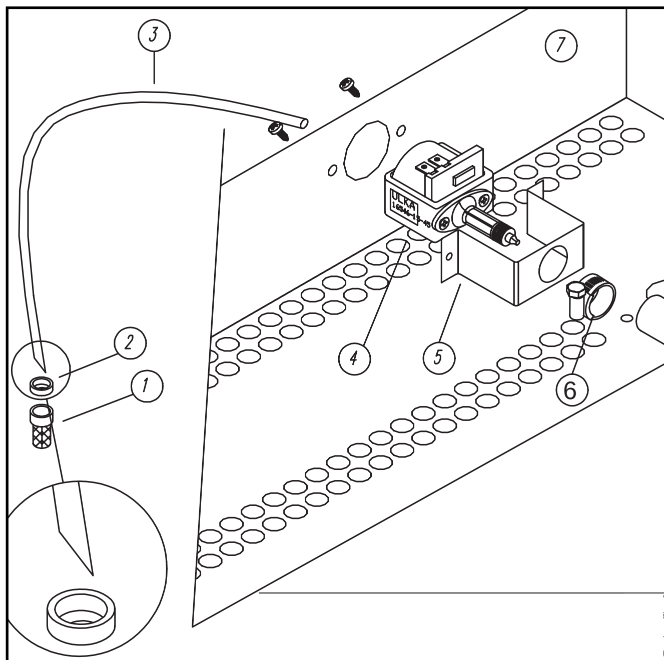
Wasser Abfluß :
Der Abwasseranschluß ist auf der Rückseite des Gerätes und sollte mit einem flexiblen Schlauch ausgeführt werden und dann in einem Trichtersiphon einführen; der Durchmesser des Abwasserschlauches

darf nicht kleiner sein als der Durchmesser des Abflußrohres des Gerätes und das Rohr darf nicht länger als 1 Meter sein.
Das Trichtersiphon muß mindestens 20 cm tiefer als das Gerät liegen um den Abfluß des Wassers zu gewährleisten. Verhindern Sie aufstauen von Wasser durch Knicke und Bögen, und gewährleisten Sie das daß Wasser ungehindert ablaufen kann.

WASSER ANSCHLUß ZU EINEM EXTERNEN TANK
(Austausch des Magnet Ventils gegen eine Wasser Punpe, gegen Mehrpreis)

Wechseln Sie das Magnet – Ventil gegen die Wasserpumpe nach folgendem Plan aus, falls für dieses Gerät vorgesehen:
- Rückwand des Gerätes entfernen
- Entfernen Sie die Wasserleitung vom Magnet – Ventil im inneren des Gerätes.
- Entfernen Sie das Magnet – Ventil aus dem Gerät
- Setzen Sie die Pumpe (4) in den Metall – Bügel (5) ein und verbinden Sie die Wasserleitung mit der Pumpe und befestigen Sie die Schlauchschelle (6) mit der Pumpe.
- Befestigen Sie den Bügel mit Pumpe an der Geräte Bodengruppe (7) nach Zeichnung mit den Schrauben des Magnet – Ventils.
- Verbinden Sie den Wasserschlauch (3) mit der Pumpe.
- Schneiden Sie die Wasserleitung (3) entsprechend der Zeichnung ab und führen Sie dann das Gewicht (2) und den Wasser – Filter (1) wie in der Zeichnung beschrieben zusammen.
- Befestigen Sie die Rückwand des Gerätes.

ACHTUNG: der Wassertank muß immer mit Wasser gefüllt sein, da sonst die Pumpe trocken läuft.

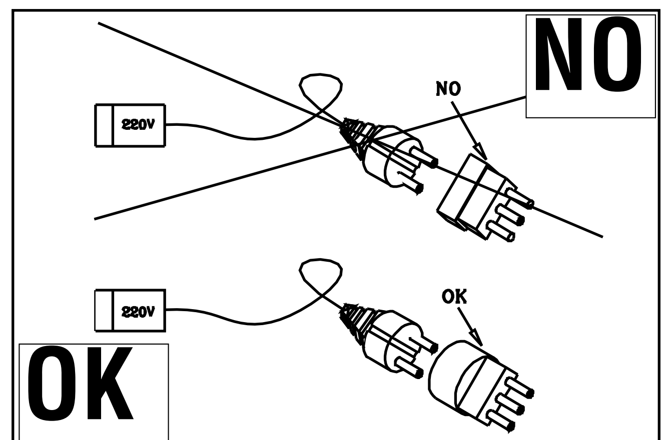


3.3 WARTUNG
Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen ist es notwendig immer den Netzstecker zu ziehen und das Gerät Stromlos zu machen. Außerdem soll das Gerät vor diesen Arbeiten kalt sein, oder es muß gewartet werden bis das Gerät abgekühlt ist.
Die Komponenten die der Wartung bedürfen befinden sich hinter dem Kontroll- Paneel oder sind über die Rückwand des Gerätes zugänglich.
Im Öfenmodell mit Tür die auf der Seite geöffnet wird (OFENLINIE UFE), besonders im Öfen UFE 500, es ist notwendig gebraucht das Werk das die Tür aufgehalt wenigstens jede 2 Jahre zu schmieren.
Das Gerät sollte durch den Kundendienst alle 12 Monate einmal gewartet werden

3.4 FEHLFUNKTIONEN
Auch bei normalem Gebrauch können Fehlfunktionen auftreten.

- Das Gerät schaltet unvorhergesehen ab, mögliche Ursache:
Der Sicherheitsthermostat hat das Gerät ausgeschaltet, wegen einer Übertemperatur im Gerät. Benachrichtigen Sie den Kundendienst !

- Dampf Kontrolleuchte leuchtet aber kein Dampf wird produziert, mögliche Ursache:
- Kontrollieren Sie ob die Wasserleitung offen ist.
- Kontrollieren Sie ob der Wasseranschluß oder der Anschluß an einen Wassertank Richtig ausgeführt wurde.
- Falls die Wasserversorgung durch eine Pumpe gewährleistet wird, kontrollieren Sie ob Wasser in Tank ist.
- Kontrollieren Sie den Wasserfilter des Magent Ventils oder der Pumpe auf Verstopfung durch Schmutz - Partikel
- Das Gerät arbeitet nur für eine kurze Zeit und schaltet dann ab, mögliche Ursache:
Sie benutzen einen falschen Adapter, bitte benutzen Sie nur Schuko Adapter (rundes Modell), wie in der Zeichnung beschrieben.



II. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

ACHTUNG:
Dies Gerät ist nicht für die Reinigung mit einem Dampfstrahler geeignet.
Reinigen Sie die Backkammer mit Wasser und Spülmittel, bitte benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Säuren.
Das Gerät ist speziell entwickelt für die gewerbliche Nutzung in Großküchen, Bäckereien, und muß von qualifiziertem Personal bedient werden.

1. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

ACHTUNG : lesen Sie diese Betriebsanleitung vollständig durch, es enthält wichtige Hinweise zur richtigen Installation, Betrieb, Wartung.

Halten Sie dieses Buch zur Verfügung, für andere Benutzer.

Für etwaige Reparaturen rufen Sie nur den vom Werk autorisierten Kundendienst an und
Verwenden Sie nur Orginal Ersatzteile für das Gerät.

All diese Hinweise gewährleisten den sicheren Gebrauch des Gerätes.

2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB

Vorwort:
Das Gerät darf nur für den Verwendgunszweck für den es konstruiert wurde, benutzt werden.

Der Verwendungszweck für die Geräte das Backen und wie weiter unten angegben. Für eine andere Nutzung ist das Gerät ungeeignet.
Der Ofen erlaubt Betriebstemperaturen von 20 –300°C.
Jedes Blech im Gerät kann mit max. 0,75 kg beschickt werden.
Das Gerät kann wie folgt benutzt werden:
- alle Brot und Backwarenprodukte, frisch oder gefroren
- Kochen von allen Gastronomieprodukten, frisch oder gefroren
- regenerieren von gekühlten oder gefrorenen Speisen
- in den Geräten mit Dampfproduktion, kochen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch.

Wenn Sie die Lebensmittel in die Backkammer einführen, lassen Sie einen Zwischenraum von mindestens 40 mm zwischen den Blechen um eine ausreichende Luftzirkulation der Heißluft zu gewährleisten.
Führen Sie kein Salz in die Speisen in der Backkammer ein.

Die Gärschränke sind konstruiert für das aufgehen von Teig für Brötchen, Brot, Croissants, Pizza und für Lebensmittel auftauen.

3. FORMEN VON KONTROLL PANELLEN

Die Geräte unterscheiden sich in dieser Betriebsanleitung in folgende Gruppen:
- GERÄTE MIT MANUELLER BEDIENUNG
- GERÄTE MIT ELEKTRONISCHER BEDIENUNG
- GÄRSCHRÄNKE

Jedes der verschiedenen Kontroll Panelle hat seine speziellen Eigenschaften.
Für die genaue Bedienung von jedem Kontroll Panell lesen Sie bitte die folgende Beschreibung.

4. GERÄTE MIT MANUELLER BEDIENUNG

4.1 BESCHREIBUNG DER NUTZUNG DES MANUELLEN KONTROLL -PANELLS

» **TEMPERATUR EINSTELLUNG**



Thermostat Regler
Er reguliert die Temperatur von 0 – 300°C.
Das backen und braten mit Heißluft ist möglich wenn Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur einstellen. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn bis auf die gewünschte Temperatur (80 - 300° C).



Temperatur Kontroll Leuchte
- Lampe leuchtet : Gerät heizt auf.
- Lampe aus : Gerät hat die gewünschte Temperatur erreicht.

» **EINSTELLUNG DER KOCH UND BACKZEITEN**

» **GERÄTE EIN / AUS SCHALTER**

- Abschalten der Zeitschaltuhr
- Geräte Ein / Aus Schalter



Mit der Zeitschaltuhr kann die Koch/Backzeit bis max. 120 Minuten eingestellt werden.
Durch das Drehen des Knebels schaltet sich das Gerät ein, die Ventilatoren drehen sich und die Innenbeleuchtung leuchtet.
- Dauerbetrieb–Handbetrieb mit durchlaufender Funktion
-Drehen des Knebels im Uhrzeigersinn, für die Einstellung der gewünschten Zeit bis max.120 Minuten.

Am Ende der Zeit, geht die Zeitschaltuhr in O Position, schaltet das Gerät aus und zeigt das Ende der Zeit mit einem akustischen Signal an.

Der Signalton wird nach 15 Sekunden automatisch abgeschaltet.

Ein / Aus Schalter Kontrollleuchte
- Leuchte ein : das Gerät läuft
- Leuchte aus: das Gerät ist ausgeschaltet

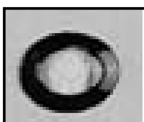


» **DAMPF / BESCHWADUNGS REGELUNG**

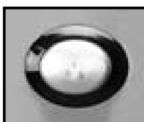
Dampf – Regulator
Der Knebel reguliert die Menge des Dampfes die in der Backkammer produziert werden soll.
Drehen Sie den Dampf Knebel im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Dampfmenge von 1 –10 ein.



Dampf Kontroll Leuchte
- Leuchte ein: es wird Dampf produziert.
- Leuchte aus: es wird kein Dampf produziert.



Beschadungs Druck Schalter (grau)
Damit spritzen Sie Feuchtigkeit in die Backkammer durch manuelles drücken des Schalters. Im Laufe eines Kochen von 20 Minuten müssen die Impulse die Dauer von 3 Minuten nicht übershreiten.





Beschadungs Kontroll Leuchte
- Leuchte ein: es wird Feuchtigkeit eingespritzt
- Leuchte aus: es wird keine Feuchtigkeit eingespritzt

» **GRILL FUKTION**

Grill Leistungs Regler
Die Grill Funktion erlaubt das grillen oder gratinieren von Lebensmitteln und führt zu einer Goldenen Farbe nach normaler Benutzung.
Die Grill Leistung kann durch drehen des Knebels im Uhrzeigersinn vom minimum (zeitweise Arbeitsweise) oder maximum (Dauerbetrieb) geregelt werden. Durch drehen des Knebels erhöhen und reduzieren Sie die Grill Leistung.



Grill Kontroll Leuchte
Leuchte Ein: Der Grill ist in Funktion
Leuchte Aus: Der Grill ist nicht in Funktion



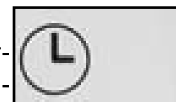
5. GERÄTE MIT ELEKTRONISCHER BEDIENUNG

5.1 BESCHREIBUNG UND NUTZUNG DER ELEKTRONISCHEN BEDIENUNG

ZEITSCHALTUHR



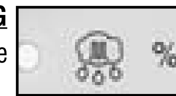
» **ZEITSCHALTUHR**
Einstellung möglich in Minuten,außerdem können 4 Zeitphasen programmiert werden. Mit diesem Regler können Sie die Zeit auf ein maximum von 999 Minuten für jede der 4 Zeitphasen einstellen.



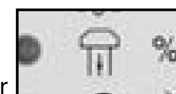
MULTI – FUNKTIONS REGLER :



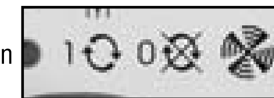
» **DAMPF / FEUCHTIGKEITS REGELUNG**
Damit regeln Sie die Dampfmenge die in der Backkammer produziert wird.
Die Regelung erfolgt in % vom minimum 5% zum maximum 95 %.



» **KLIMA – ENTFEUCHTUNGS REGELUNG**
Damit regulieren Sie die Menge der Feuchtigkeit die aus der Backkammer herausgeführt Werden soll. Dies wird erreicht durch die Einspeisung von trockner Luft in die Backkammer, durch die Öffnung des Venturi Systems. Die Regelung erfolgt von 10 % minimum bis 90% Maximum.



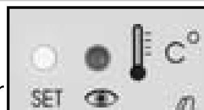
» **MOTOR STOP SYSTEM**
Damit aktivieren oder stopen Sie die Ventilatoren.
Diese Funktion ist als Schwadeneinwirkzeit für das aufgehen der Backwaren sinnvoll.
- das Display zeigt 01: VENTILATOREN IN FUNKTION
- das Display zeigt 00: VENTILATOREN AUSGESCHALTET



MULTI – FUNKTIONS REGLER :

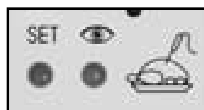


» **TEMPERATUR EINSTELLUNG IN DER BACKKAMMER**



Damit regulieren Sie die Temperatur von 50°C bis zu 260°C.
Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn um die gewünschte Temperatur einzustellen.
Die SET Position zeigt Ihnen die eingestellte Temperatur, die Position mit dem Auge Symbol zeigt Ihnen die aktuelle Temperatur an.
Wenn das Gerät in Funktion ist wechselt diese Anzeige alle paar Sekunden automatisch.

» **KERNTEMPERATURAUTOMATIK**



Damit regulieren Sie die Temperatur des Kerntemperaturfühlers von 0°C bis 100°C.
Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn um die Temperatur einzustellen.
Die SET Position zeigt Ihnen die eingestellte Temperatur, die Position mit dem Auge Symbol zeigt Ihnen die aktuelle Temperatur im inneren des Produktes an.
Wenn das Gerät in Funktion ist wechselt diese Anzeige alle paar Sekunden automatisch
Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab.
Die Kerntemperatur kann auch angezeigt werden, ohne eine Kerntemperatur einzugeben, die SET Position ist dann auf 0°C eingestellt.
Warnung: wenn der Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt werden kann, entfernen Sie Ihn.
Aus dem Garraum und verschließen Sie immer die Steckdose mit dem anhängenden Stopfen.
Falls der Stopfen nicht eingesteckt wird können Schäden auftreten.

PROGRAMMSPEICHERUNG



Das Gerät ist mit 70 Programmen Plätzen ausgestattet.
1-20 geschützt durch einen elektronischen Schlüssel.
Um die Programme von 1 – 20 zu speichern drücken Sie gleichzeitig die Taste MEM PROG und die Taste 1/2.
Während die Programme 1 – 20 arbeiten ist auf dem Display nur die Backzeit und die Programm Nr. zu sehen.

21-70 Die Programme 21-70 sind freie Programme welche durch das drücken der MEM PROG Taste gespeichert werden können.

TASTEN :

1/2



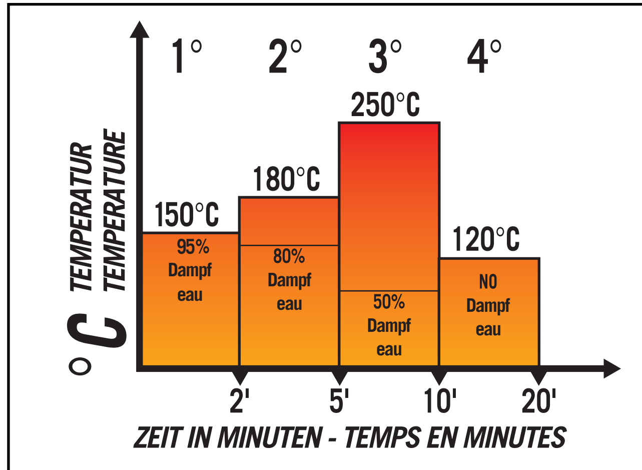
Diese Taste ist zusammen mit der MEM PROG Taste für die Speicherung der ersten 20 Programme zu drücken

START / STOP
Während ein gespeichertes Programm arbeitet, ist die Taste START / STOP für die Unterbrechung des Programmes zuständig. Damit Stopt das Programm an der Stelle und durch erneutes Drücken dieser Taste arbeitet das Programm von dieser Stelle aus weiter.
Während das Manuell arbeitet, ohne Programm, startet mit der START / STOP Taste das Gerät, mit dieser Taste kann das Manuelle Programm unterbrochen werden, das Gerät schaltet Sich nach dem Ende der eingestellten Zeit automatisch ab.
ON / OFF Mit dieser Taste wird das gesamte Gerät Ein oder Aus geschaltet.
AUFHEIZEN
(automatische Funktion, ohne Bediener Kontrolle)
Das automatische Vorheizen des Gerätes ist bei allen gespeicherten Programmen vorgeschaltet und kann nicht verändert werden. Bei manueller Bedienung entfällt diese Funktion.

5.2 EINSTELLEN DER ELEKTRONISCHEN STEUERUNG

Die komplette Backzeit kann in 4 Phasen aufgeteilt werden, falls nötig. In diesen 4 Phasen können alle möglichen Parameter verändert werden. Sie können die Dampfmenge in verschiedenen % regeln, oder die Temperatur / Entfeuchtung /Motorstop etc. entsprechend Ihren Wünschen einstellen.
Bei einer Temperatur von weniger als 95°C findet keine Beschwadung statt.
Das **AUFHEIZPROGRAMM** ist automatisch: wählen Sie ein Programm, drücken Sie die Taste MEM PROG, der Ofen startet, auf dem Display finden Sie keine Anzeigen, wenn der Ofen die Aufheiztemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.
Nun öffnen Sie den Ofen und beschicken Ihn mit den Backwaren. Schließen Sie die Tür und das Programm beginnt automatisch zu arbeiten.
Mit der **FUNKTION DAMPF REGELUNG**, wenn ein Wert mehr als 0 eingestellt ist, das Klima-Entfeuchtungs (Venturi System) Display leuchte aus.
Mit der **FUNKTION KLIMA-ENTFEUCHTUNGS (VENTURI SYSTEM)**, wenn ein Wert mehr als 0 ein-gestellt ist, das Dampf Rege-lungs Display leuchte aus.
ES IST NICHT MÖGLICH BEIDE FUNKTIONS GLEICHZEITIG ZU BENUTZEN: MAN KANN DAMPF EINFÜHREN ODER DAMPF BEI DEM VENTURI SYSTEM HINAUSBEFÖRDERN.
Benutzung der **FUNKTION MOTOR STOP**: bei der Anzeige O, verschwinden alle Daten von den Anzeigen weil der Ofen in dieser Funktion nicht heizt, keine Beschwadung vornimmt und keine Entfeuchtung ausführt.
Die Funktion MOTOR STOP ist als Schwadeneinwirkzeit für das aufgehen der Backwaren in der Backkammer gedacht. Diese Funktion kann man auch für den späteren Start eines Programmes verwenden. Deshalb speichern Sie in der 1. Zeitphase eine maximale Zeit von 999 Minuten und die Motor-Stop

Funktion ein. Die 2. Zeitphase beginnen Sie dann mit der Kochprozedur. Die Funktion Motor Stop verzögert den Programm Anlauf um maximal 16,30 Stunden, nach dieser Zeit werden dann Zeitphase 2, 3 und 4 mit den gespeicherten Daten ablaufen.



5.3 BEISPIEL FÜR EINEN PROGRAMMABLAUF

Folgen Sie dem Beispiel auf dem Schaubild
Die gesamte Backzeit ist die Summe der 4 programmierten Zeitphasen, in diesem Beispiel sind es 37 Minuten.

1. Zeitphase einstellen:

ZEIT	: 2 minuten
BACKTEMPERATUR	: 150°C
KERNTEMPERATUR	: ---
DAMPFMENGE	: 95%
ENTFEUCHTUNG	: ---
MOTOR STOP	: 01

Drücken Sie die MEM Taste neben dem Zeit Regler um die eingestellten Werte zu speichern.
Beginnen Sie mit dem einstellen der 2. Zeitphase.

2. Zeitphase einstellen:

ZEIT	: 5 minuten
BACKTEMPERATUR	: 180°C
KERNTEMPERATUR	: ---
DAMPFMENGE	: 80%
ENTFEUCHTUNG	: ---
MOTOR STOP	: 01

Drücken Sie die MEM Taste neben dem Zeit Regler um die eingestellten Werte zu speichern.
Beginnen Sie mit dem einstellen der 3. Zeitphase.

... fahren Sie fort mit dem einstellen der 3. und 4. Zeitphase nach dem selben Modus für eine gesamte Backzeit von 37 Minuten.

Drehen Sie dann den Programm Regler um das Gesamte Programm zu speichern, wählen Sie eine Nummer zwischen 21 und 70 und drücken Sie dann die Taste MEM PROG neben dem Programm Regler, bis ein kurzes Signal ertönt, daß Programm ist nun gespeichert.
In dem Fall, daß Sie ein geschütztes Programm speichern wollen, wählen Sie eine Nummer zwischen 1 und 20 und drücken Sie die Tasten MEM PROG und 1/2 Gleichzeitig bis ein kurzes Signal ertönt.
Das Programm ist gespeichert.

5.4 GEBRAUCH DER GESPEICHERTEN PROGRAMME

Schalten Sie den Ofen ein durch drücken der ON/OFF Taste, drehen Sie den Programm Regler bis die gewünschte Nummer im Display erscheint, drücken Sie dann die MEM PROG Taste um das gewählte Programm zu starten.
Im Fall das es notwendig wird das Programm zu unterbrechen, drücken Sie die Taste START/ STOP.
Um das Programm fortzusetzen drücken Sie nochmals die Taste START/STOP.

6. GÄRSCHRÄNKE

6.1 BESCHREIBUNG UND BEDIENUNG DES KONTROLL PANELLS

» **TEMPERATUR EINSTELLUNG**

Thermostat Regler
Dieser regelt die Temperatur von 0°C bis 40°C.
Drehen Sie den Thermostat Regler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (max 40°).



Temperatur Kontroll Leuchte
- Leuchte ein: Gerät heizt
- Leuchte aus: Gerät hat die Temperatur erreicht



» **BESCHWADUNG REGELUNG**

Beschwadungs Druck Schalter (grau)
Damit wird Wasser in die Bleche am Geräte Boden eingelassen, durch manuelles Drücken.
Bitte prüfen Sie ständig den Wasserstand in den Blechen. Bitte füllen Sie die Bleche niemals über die MAX Marke mit Wasser.



GÄRSCHRANK EIN / AUS SCHALTER
Ein / Aus Druck Schalter (grau)
Mit dem ON / OFF Schalter wird das gesamte Geräte ein bzw. aus gescchaltet.



7. WARTUNG-REINIGUNG

HINWEIS:
Unterbrechen Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät und warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist.

7.1 WICHTIGER HINWEIS

vor der ersten Benutzung des Gerätes:
Reinigen Sie die Metallteile mit warmen Wasser und Seife und spülen Sie gründlich nach.
Bitte keine Chlorhaltigen Reinigungsmittel oder Säuren verwenden.
Heizen Sie das Gerät nun für ca. 30 Minuten auf einer Temperatur von 200°C auf um eventuelle, störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herrühren, zu beseitigen.

7.2 REINIGUNG DES GARRAUMS

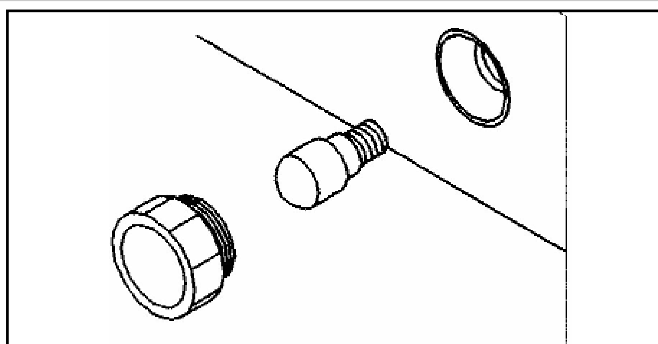
Reinigen Sie den Garraum nach Beendigung jedes Garvorgangs in nachfolgend beschriebener Weise.
- entfernen Sie die seitlichen Einschubleisten
- schalten Sie den Backofen ein.
- stellen Sie die Temperatur auf 80°C ein;
- stellen Sie die Dampfabgabe für ca.10 Minuten auf die maximale Einstellung;
- lassen Sie nun alles abkühlen und reinigen Sie mit einem Tuch.

Reinigen des Garraums und der Bleche im Geräte mit elektronischer Bedienung nach Beendigung jedes Garvorgangs in nachfolgend beschriebener Weise:
- Zeit : 10 minuten
- Dampf: 95%
- Temperatur: 90° C

HINWEIS:
Reinigen Sie die Oberflächen aus Inox-Stahl mit Seifenwasser und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, spülen Sie zuletzt gründlich nach und trocknen Sie die Oberflächen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Stahls keine chlorhältigen Mittel (Hypochlorit, Salzsäure usw.) auch wenn diese verdünnt sind.

7.3 AUSTAUSCH DER LAMPE ZUR INNENBELEUCHTUNG

Gehen Sie zum Austausch der Lampe, wie nachfolgend beschrieben, vor:
- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät und lassen Sie das Gerät abkühlen
- Entfernen Sie die seitlichen Einschubleisten
- Sie das Schutzglas ab und ersetzten Sie die Lampe durch eine, die über die selben technischen Eigenschaften verfügt (240V - 15W - 300°C).
- Zur Montage die eben erwähnten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge vornehmen



8. AUSSERBETRIEB NAHME IM STÖRFALL

Schalten Sie das Gerät im Störfall ab:

- Schalten Sie den Selbstausschalter für die Stromzufuhr, der sich vor dem Gerät befindet, ab.
- Wenden Sie sich an einen technischen, vom Hersteller autorisierten Kundendienst, mit Fachpersonal.

III. KOCH GRUNDSÄTZE

1. PRODUKTGRUPPEN ZUM KOCHEN/BACKEN

Die Produkte die mit dem Gerät produziert werden können finden Sie hier nachfolgend:

- **Brot / Brötchen / Backwaren gewerbliches Backen**
  Betriebsart :
  1. HEIßLUFT
     Das Backen wird mit Heißluft durchgeführt.
  2. HEIßLUFT MIT BESCHWADUNG
     Das Backen wird mit Heißluft und zusätzlicher Beschwadung durchgeführt.

- **Gastronomie Produkte, gewerbliches Kochen**
  Betriebsart :
  1. DÄMPFEN
     das Kochen wird mit Dampf durchgeführt.
  2. HEIßLUFT
     das Kochen wird mit Heißluft durchgeführt
  3. KOMBIDÄMPFEN
     das Kochen wird mit Dampf und Heißluft durchgeführt.

1.1 HAUPT BETRIEBSARTEN

Warnung :
Heizen Sie den Ofen vor jeder Benutzung gut auf, damit erreichen Sie das maximale gleichmäßige Kochergebnis.

HEIßLUFT KOCHEN
- Variable Temperatur: von 0°C bis zum max.
- Dampf- nicht erforderlich: 0%

Diese Betriebsart ist möglich in allen Geräten den Serie XF-XV-XG.
Das Kochen in einem Ofen mit Ventilator ist möglich durch die Zirkulation der Heißluft in der Backkammer. Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung wird das Kochen von allen Lebensmitteln möglich.
Die gleichmäßigen Backergebnisse sind garantiert, auch wenn der Ofen voll beschickt wurde. Die Produkte werden perfekt gebacken auf der Oberfläche mit einer goldenen Kruste und im inneren des Produktes, mit einer gleichmäßigen Struktur und einem beständigen Rückstand an Feuchtigkeit.

HEIßLUFT MIT BESCHWADUNG :
- Variable Temperatur: von 0°C bis zum max
- Variable Beschwadung : von 0% bis zu 100%

Diese Betriebsart ist möglich mit allen Öfen mit Dampf / Beschwadung Produktion.
Das Kochen wird durch Heißluft mit der zusätzlichen Zuführung von variabler Beschwadung durchgeführt.

DÄMPFEN
- Temperatur : 105°C
- Dampfmenge : 100%

Diese Betriebsart ist möglich mit allen Öfen der Serie XV-XG.
Das Kochen wird durch Dampf gemacht
Die Nutzung von ventiliertem Dampf ist empfehlenswert in allen Fällen in denen Sie einen gekochten Effekt haben wollen.
Diese Betriebsart führt dazu das die Speisen ihre natürliche Farbe, Gewicht und Flüssigkeit behalten.

KOMBIDÄMPFEN
- Variable Temperatur: von 0°C bis zum Max.
- Variable Dampfmenge: von 0% bis zu 100%

Diese Betriebsart ist möglich mit allen Öfen mit Dampf Produktion.
Das Kochen wird durch die Kombination von Dampf und Heißluft gemacht.
Mit dieser Betriebsart nutzen das beste und profitabelste System zum Garen in der heutigen Zeit.
Die Garzeiten reduzieren sich deutlich, das Gewicht wird kaum reduziert, und die Speisen bleiben saftiger als bei herkömmlichen Garmethoden.
Es ist außerdem möglich das garen in unterschiedlichen Phasen und mit unterschiedlichen Parametern durchzuführen. Sie können mit Dampf starten und mit Heißluft aufhören, und die Dampfmenge und Hitze entsprechend Ihren Wünschen Einzustellen.

KOCHEN MIT GRILL FUNKTION
Diese Koch Methode ist möglich im Modell Arianna Grill.

Diese Funktion wird benutzt um eine goldene / braune Oberfläche auf den Lebensmitteln zu bekommen. Der Grill kann zum gratinieren oder zum erreichen einer guten Oberfläche nach Heißluft zu bekommen eingesetzt werden. Der Grill ist mit seiner Leistung variabel einstellbar

1.2 ANDERE BETRIEBSARTEN

Das freie wählen von TEMPERATUR und DAMPF erlaubt noch andere Betriebsarten :

- Regenerieren
  - Variable Temperatur: von 0°C bis max
  - Variable Dampfmenge: von 0% bis max 100%

- Niedertemperatur Garen
  - Temperatur : weniger als 100°C.
  - Variable Dampfmenge: von 0% bis max 100%

- Hochtemperatur Garen
  - Temperatur : mehr als 100°C.
  - Variable Dampfmenge: von 0% bis max 100%

2. VARIABLE KOCHMÖGLICHKEITEN

TEMPERATUR

Die exakte Temperatur Einstellung garantiert optimale Ergebnisse in und an der Außenseite der Lebensmittel.
- eine zu niedrige Temperatur trocknet aber kocht nicht.
- eine zu hohe Temperatur verbrennt die Oberfläche und im inneren ist das Lebensmittel noch nicht gar.

ZEIT

Die unterschiedlichen Zeiten, kommen von der Menge des Fleisches etc. welches Sie in den Ofen geben.
Je mehr Menge desto mehr Zeit müssen sie wählen.
Falls die Zeit zu kurz gewählt wurde ist das Produkt nicht durch und durch gegart.
Bei einer zu langen Zeiteinstellung kann die Oberfläche verbrennen.

DAMPFMENGE

Die Kombination von Dampf und Temperatur erlaubt verschiedene Koch Möglichkeiten, entsprechend dem Lebensmittel.
Durch das freie Einstellen der Dampfmenge mit einer variablen Temperatur können wir dreifach kochen: Garen in Heißluft Betrieb, Garen in Dampf Betrieb, Garen in Kombi Dampf Betrieb.
Stellen Sie den Dampf auf das maximum und die Temperatur auf 105°C ein, Sie haben den Dampf Betrieb gewählt.
Eine hohe Dampfproduktion mit einer niedrigen Temperatur kann zu einer Überflutung der Backkammer führen.

ENTFEUCHTUNGS SYSTEM

Diese Funktion wird gebraucht wenn es notwendig ist das Lebensmittel in der Backkammer zu trocknen. Diese Funktion führt feuchte Luft aus der Backkammer heraus und trockene Luft durch das Venturi System in die Backkammer ein.
Mit der entfeuchtung der Luft wird die Oberfläche der Produkte knusprig und brüchig, (z.B. Fleisch und Backwaren) und im inneren bekommen die Produkte eine gleichmäßige trockene Struktur.
Die Lebensmittel produzieren Feuchtigkeit, diese Feuchtigkeit kann aus der Backkammer mit dem Venturi System heraus geführt werden, damit kann das Klima in der Backkammer trocken entsprechend der Einstellung gehalten werden. (VS ist in allen Elektronik Geräten enthalten).

MOTOR STOP FUNKTION

(möglich in allen Elektronik Geräten)
Diese Funktion ist als Schwadeneinwirkzeit für Backwaren variable einstellbar. Außerdem kann diese Funktion zur Einstellung eines späteren Beginns des Backprogramms eingesetzt werden. Damit kann die Kochzeit auf eine späteres Beginnen eingestellt werden.

MENGE AN LEBENSMITTELN

Die Menge der Lebensmittel bestimmt die Zeit. Je Mehr Lebensmittel je länger die Koch- Garzeit.

3. GEBRAUCH VON BLECHEN UND ROSTEN

Folgende Bleche sollten genutzt werden:
- Aluminium Bleche: Backwaren, Brot.
- Chromnickelstahl Bleche: Fleisch, Fisch, Vorspeisen, Kartoffeln.
- Roste: Fleisch, Steaks, Hot Dogs, Würstchen, Tiefkühl-Brot, Tiefkühl-Pizza

Bitte beachten Sie das Sie jedes Blech mit max. 0,75 kg belasten dürfen.

Wichtig ist das zwischen den Rosten / Blechen eine Distanz von 40 mm verbleibt um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.

UNOX
OVENS PLANET

INDICE:

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo per aver acquistato un nostro prodotto.
Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione dell'attrezzatura, a tutela della Sua sicurezza e per un miglior utilizzo dell'apparecchio.

1. CERTIFICAZIONE

La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle seguenti direttive:

FORNI A CONVEZIONE UMIDIFICATI ELETTRICI
- SERIE XF :
- Direttiva Bassa Tensione
  DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE,
  secondo la norma EN60335-2-42+A1
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica,
  secondo le norme EN60555-3 e EN55014.

FORNI COMBINATI CONVEZIONE VAPORE ELETTRICI
- SERIE XV :
- Direttiva Bassa Tensione
  DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE,
  secondo la norma EN60335-2-42+A1 e
  secondo la norma EN60335-2-46+A1
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica,
  secondo le norme EN60555-3, EN55014 e EN55104.

LIEVITATORI UMIDIFICATI ELETTRICI
- SERIE XL :
- Direttiva Bassa Tensione
  DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE,
  secondo la norma EN60335-2-49+A1
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica,
  secondo le norme EN60555-3 e EN55014.

2. INSTALLAZIONE - OPERAZIONI PRELIMINARI

Tutte le operazioni di installazione e di allacciamento elettrico devono essere fatte da personale qualificato secondo le norme in vigore.

2.1 CONTROLLARE IL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici secondo le figure riportate nell'allegato fascicolo "Dati Tecnici".

2.2 MONTARE I PIEDINI

I piedini sono posti all'interno dell'apparecchiatura e devono essere montati. Non utilizzare l'attrezzatura senza piedini.
Avvitare i piedini di sostegno alla base dell'attrezzatura, come da illustrazione.
A montaggio completato, regolare l'altezza dell'attrezzatura, avvitando o svitando i piedini stessi.



2.3 POSIZIONAMENTO

Posizionare l'attrezzatura rispettando le norme di sicurezza indicate qui di seguito.
Posizionare l'attrezzatura in modo che la parete posteriore e laterale siano facilmente accessibili per effettuare l'allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione dell'apparecchiatura.
L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria.
Si consiglia di lasciare una distanza di 10 cm tra la parete posteriore e il camino del forno.

Con particolare riferimento ai forni, tutti i modelli devono essere posizionati sopra un supporto tipo lievitatore, porta-teglie, oppure sopra un tavolo.

Non installare i forni sul pavimento.

Se l'apparecchio é posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile.

In caso contrario devono essere rivestiti con materiale isolante termico non combustibile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

Le stesse norme di sicurezza devono essere rispettate anche per le camere di lievitazione: appoggiare le attrezzature riscaldanti solo su pavimenti non infiammabili e assicurarsi che i piedini di sostegno siano stati montati.
ATTENZIONE: superficie calda sulla parte superiore del forno

2.4 RIMUOVERE LE PELLICOLE DI PROTEZIONE

Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione, per evitare che rimangano residui di colla.
Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.
Oltre all'installazione stessa, qualsiasi lavoro di



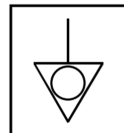
manutenzione deve essere effettuato solamente da un installatore autorizzato.

3. INSTALLAZIONE
3.1 - **COLLEGAMENTO ELETTRICO**
3.2 - **COLLEGAMENTO IDRICO**

3.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta sull'apparecchio.
L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete, sia accessibile.

Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore onnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata (ad es.: interruttore magnetotermico).
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di ± 10%.
L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete.
Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un si-stema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo :



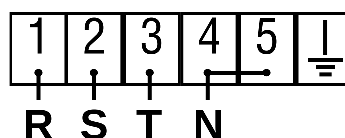
Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm^2.

ALLACCIAMENTO CAVO ALIMENTAZIONE

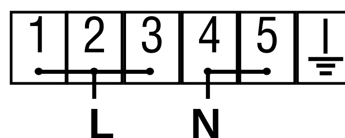
MORSETTIERA ESTERNA
- Aprire il coperchio della morsettiera facendo leva, con un cacciavite adeguato, sulle due alette laterali.
- Passare il cavo attraverso il passacavo e fissarlo.
- Collegare i conduttori secondo lo schema di collegamento scelto.

MORSETTIERA INTERNA
- Togliere la schiena del forno.
- Far passare il cavo attraverso il passacavo e fissarlo.
- Collegare i conduttori secondo lo schema di collegamento scelto.
- Rimontare la schiena

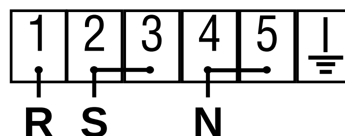
SCHEMA COLLEGAMENTO MORSETTIERA A 5 POLI:



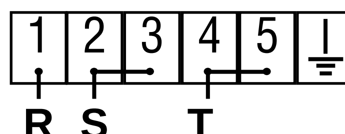
380-400 3N V ~



220-230 V ~

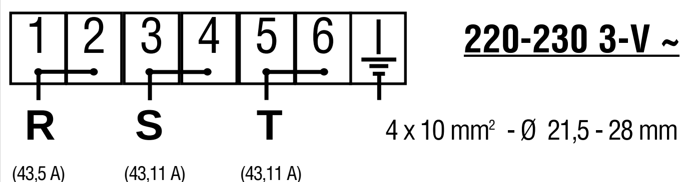


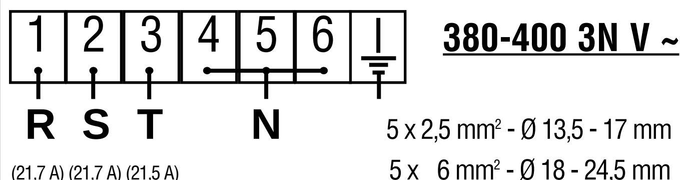
380-400 2N V ~

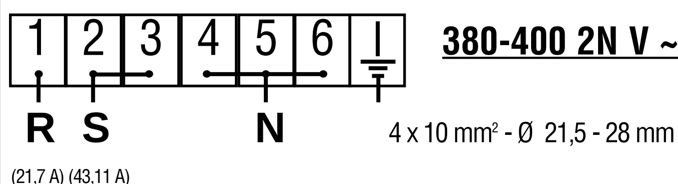


220-230 3-V ~

SCHEMA COLLEGAMENTO MORSETTIERA A 6 POLI
(MODELLI LINEA FORNI 500) :

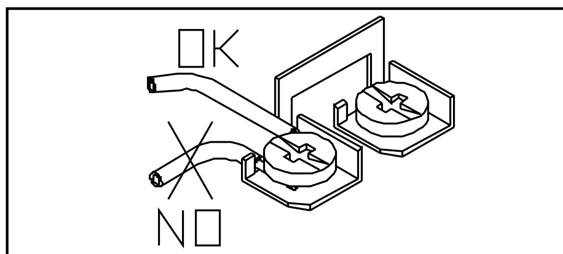






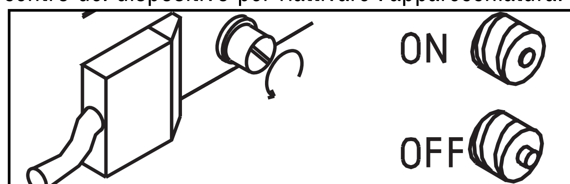
AVVERTENZA :

Effettuare il collegamento della morsettiera come indicato dal disegno: inserire il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati.
Un collegamento errato può causare il surriscaldamento della morsettiera, fino a farla bruciare.
Nel caso il cavo di alimentazione sia danneggiato, questo dovrà essere sostituito da un cavo speciale disponibile presso il costruttore o il suo servizio diassistenza tecnica.



DISPOSITIVI DI SICUREZZA

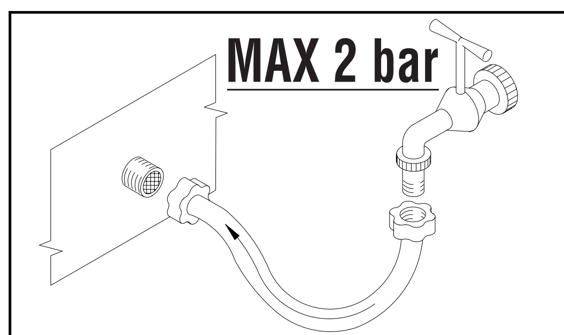
L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovratemperature. Nel caso di intervento spegne l'apparecchiatura.
Tale dispositivo é accessibile togliendo il tappo nero posizionato in basso nel lato posteriore dell'attrezzatura: in caso di riarmo manuale, premere il pulsante al centro del dispositivo per riattivare l'apparecchiatura.



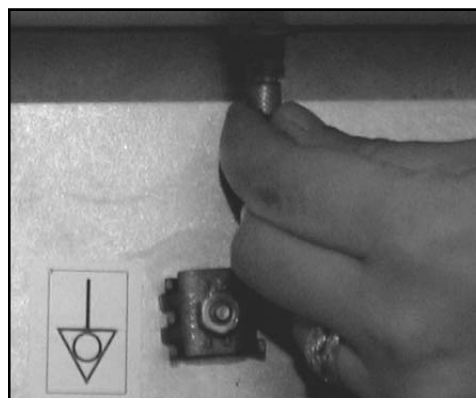
3..2 COLLEGAMENTO IDRICO

COLLEGAMENTO IDRICO ALLA RETE

Collegare le condutture entrata acque decalcificate poste sulla schiena del forno, alla rete di distribuzione specifica mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
Prima di collegare i filtri lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la conduttura da eventuali scorie ferrose.
L'acqua deve avere una durezza compresa tra 0,5°-5°F (questo per ridurre il formarsi di calcare all'interno dell'elettrovalvola e all'interno della camera di cottura) ed avere un valore di pressione compreso tra 0,5 - 2 bar.



La quantità d'acqua da nebulizzare nel forno deve essere regolata per mezzo del "microrubinetto" posto nella parte posteriore.
Regolare il microrubinetto in modo che entri un esile filo d'acqua sul ventilatore.
Un eccesso di acqua può causare una quantità di condensa troppo elevata e allagare il forno.



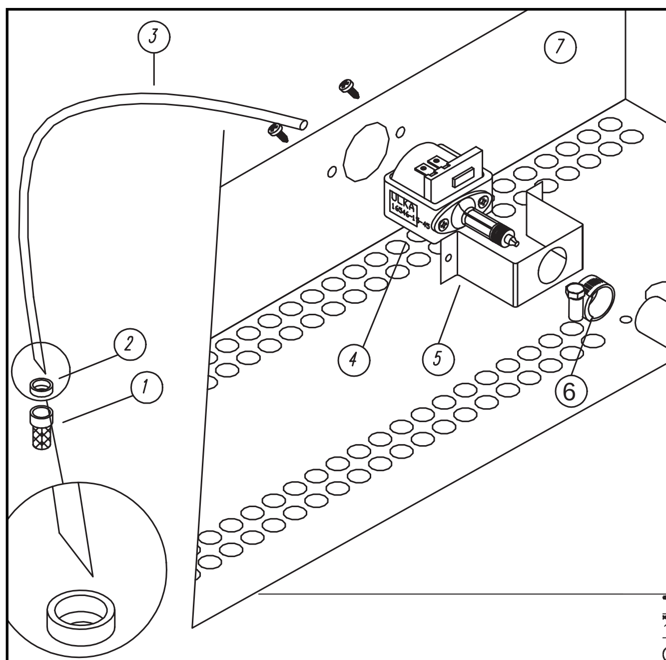
Scarico acqua di condensa:

Lo scarico dell'acqua condensa vapori si trova nella parte posteriore del forno e va collegata con un tubo rigido o flessibile e convogliate ad uno scarico aperto; il suo diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico e la lunghezza non superiore ad un metro.
Evitare strozzature su condotte flessibili o gomiti per condotta metalliche, lungo tutto il percorso di scarico.
Il tubo di scarico deve rimanere almeno 20 cm al di sotto dell'attacco scarico, per facilitare il deflusso.

COLLEGAMENTO IDRICO A SERBATOIO
(Sostituzione dell'elettovalvola con la pompa acqua)

Nei modelli di forno dove è prevista l'installazione opzionale della pompa per l'approvvigionamento dell'acqua da serbatoio esterno, procedere all'installazione come segue (vedi disegno seguente) :
- togliere la schiena del forno
- scollegare il tubo di carico acqua, posto all'interno del forno, dall'elettrovalvola.
- togliere l'elettrovalvola dal forno
- montare la pompa (4) sul supporto (5), inserire il tubo nel raccordo uscita e fissarlo con la fascetta (6)
- fissare il supporto e la pompa al fondo (7) del forno, con le stesse viti dell'elettrovalvola smontata in precedenza.
- inserire una estremità del tubetto di carico acqua (3) alla pompa,
- tagliare l'estremità del tubetto acqua come da disegno, inserire l'affondante (2) e fissarlo al filtro (1) acqua.
- rimontare la schiena del forno.

ATTENZIONE : controllare che il serbatoio contenga acqua prima di azionare la pompa. Il funzionamento della pompa senza acqua nel serbatoio brucia la pompa.



3.3 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
- I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili togliendo il pannello comandi e quello posteriore.
- Nei modelli di forno con porta a bandiera (LINEA FORNI UFE) ed in particolare nei modelli UFE 500, il meccanismo di sostegno della porta (bronzina superiore e bronzina inferiore) deve essere lubrificato con del grasso almeno ogni 2 anni.

Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta l'anno) ad un controllo totale da parte di un tecnico specializzato.

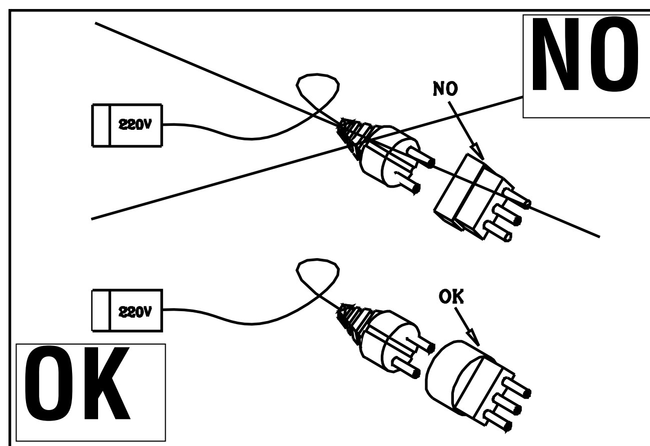
3.4 ALCUNI MAL FUNZIONAMENTI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei mal funzionamenti.

- Il forno si spegne, possibile causa:
Intervento del dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale provocato dal sovrariscaldamento del forno. Contattare il centro assistenza per il controllo dell'apparecchiatura.

- Spia vapore accesa, ma non viene prodotto vapore in camera, possibile causa:
- Controllare che l'ingresso acqua sia aperto.
- Il collegamento idrico alla rete o al serbatoio non é stato eseguito correttamente.
- Nel caso di carico acqua dal serbatoio, controllare che sia presente acqua nel serbatoio
- Controllare che il filtro di entrata acqua nell'elettrovalvola o della pompa non sia ostruito da impurità.

- Il forno si accende, ma si spegne subito ,
possibile causa:
E' stato utilizzato un'adattatore di corrente non idoneo. Utilizzare solamente adattatori per spine Schuko (modello rotondo), come da illustrazione.



II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE:

L'apparecchiatura non va pulita con getto d'acqua.
Non lavare mai l'interno della camera di cottura con acidi o prodottti aggressivi, ma solo con sapone e acqua.
L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale specifico e deve essere utilizzato da personale qualificato.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

ATTENZIONE: leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. NOTE PER L'USO

Premessa:
L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.
I forni sono stati progettati per la cottura al forno di cibi come sotto riportato.
Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
Il forno permette temperature d'esercizio comprese tra i valori di 20 - 300° C.
Il carico massimo ammissibile degli alimenti per teglia è di 0,75 kg.
L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:
- per le cotture di tutti i prodotti di Pasticceria e Pane, freschi o congelati;
- per le cotture di tutti i prodotti di Gastronomia, freschi o congelati
- per ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati
- nei modelli con produzione di vapore anche per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.

Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

I lievitatori sono stati progettati per la lievitazione di impasti di farina, delle paste quali i croissants, il pane, la pasta per pizza e il riscaldamento di cibi.

3. TIPOLOGIE DEL PANNELLO COMANDI

Le attrezzature descritte in questo manuale sono suddivise nei seguenti gruppi:
- FORNI A CONTROLLO MANUALE
- FORNI A CONTROLLO ELETTRONICO
- LIEVITATORI

Ogni tipologia di pannello ha determinate caratteristiche. Per un corretto utilizzo dei comandi, leggere attentamente i paragrafi seguenti.

4. FORNI A CONTROLLO MANUALE

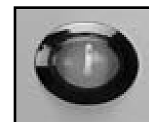
4.1 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI MANUALI

» **CONTROLLO TEMPERATURA**

Manopola Termostato
Regola la temperatura da 0°C a 300°C.
La cottura ad aria calda avviene portando il forno alla temperatura desiderata.
Ruotare in senso orario la manopola termostato ed impostare la temperatura per la cottura (80 - 300° C).



Spia Temperatura
- accesa : riscaldamento in atto
- spenta : temperatura raggiunta



» **CONTROLLO TEMPO DI COTTURA**

» **ACCENSIONE FORNO**

-Manopola Temporizzatore di fine cottura
- Manopola Accensione
Regola il tempo di cottura fino ad un massimo di 120 minuti.
La rotazione della manopola Temporizzatore Fine Cottura avvia il forno, attiva la rotazione del ventilatore ed accende la luce interna.
- in senso antiorario (Posizione manuale): permette il funzionamento in continuo.
- in senso orario permette di impostare il tempo di cottura desiderato fino ad un massimo di 120 minuti.

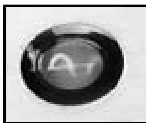


A fine cottura il Temporizzatore Fine Cottura si porta sulla posizione di zero, spegne il forno ed avvisa tramite soneria il fine ciclo.
La suoneria si spegne dopo 15 secondi automatica-

mente.

Spia Accensione

- accesa : apparecchio acceso
- spenta : apparecchio spento



» **CONTROLLO VAPORE / UMIDITA'**

Manopola Vapore

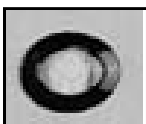
Regola la quantità di vapore prodotta in camera di cottura

Ruotare la manopola vapore in senso orario per impostare la quantità di vapore da 1 a 10.



Spia Vapore

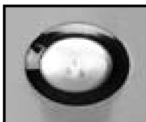
- accesa : indica immissione di vapore
- spenta : nessuna immissione di vapore



Pulsante Umidità (grigio)

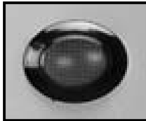
Inserisce umidità all'interno della camera di cottura a mezzo impulsi manuali.

Gli impulsi non devono superare i 3 minuti su una cottura di 20 minuti.



Spia Umidità

- accesa : indica immissione di umidità
- spenta : nessuna immissione di umidità



» **FUNZIONE GRILL**

Manopola Regolazione Grill

La funzione grill permette di effettuare la grigliatura o gratinatura del prodotto.

La potenza del grill può essere regolata ruotando la manopola in senso orario da un minimo (funzionamento intermittente) ad un massimo (funzionamento continuo).

Per ottenere una grigliatura più o meno forte aumentare la potenza del grill.



Spia Grill

- accesa: indica grill in funzione
- spenta:funzione grill disattivata



5. FORNI A CONTROLLO ELETTRONICO

5.1 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI ELETTRONICO

CONTROLLO TEMPO DI COTTURA



» **CONTROLLO TEMPO DI COTTURA**



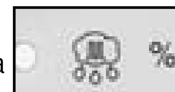
Espresso in minuti e programmabile in 4 tempi base.

Regola il tempo di cottura fino ad un massimo di 999 minuti per ognuno dei 4 tempi base.

MANOPOLA MULTIFUNZIONE :



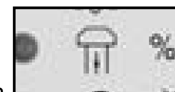
» **CONTROLLO VAPORE / UMIDITA'**



Regola la quantità di vapore prodotta in camera di cottura.

Espresso in percentuale da un minimo del 5% a un massimo del 95%.

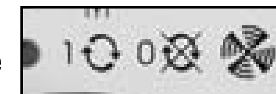
» **CONTROLLO ASCIUGATURA PRODOTTO**



Regola la quantità di umidità da estrarre dalla camera di cottura, con l'inserimento di aria asciutta attraverso l'apertura del Sistema Venturi.

Espresso in percentuale da un minimo del 10% a un massimo del 90%.

» **CONTROLLO VENTILATORI**



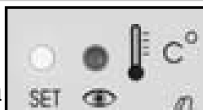
Attiva o disattiva la rotazione dei ventilatori, utilizzato per la lievitazione in camera del prodotto.

- il display indica 01 : VENTILATORI IN FUNZIONE
- il display indica 00 : VENTILATORI FERMI

MANOPOLA MULTIFUNZIONE :

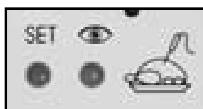


» **CONTROLLO TEMPERATURA IN CAMERA DI COTTURA**



Regola la temperatura da 50°C a 260°C.
Ruotare in senso orario la manopola per impostare la temperatura di cottura.
La posizione SET mostra la temperatura di impostazione, la posizione con il simbolo "occhio" permette di controllare la temperatura attuale presente in camera.
Durante il funzionamento del forno, la visualizzazione della temperatura si sposta continuamente da SET a "occhio" in automatico.

» **CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO**



Regola la temperatura da 0°C a 100°C della sonda al cuore. Ruotare in senso orario la manopola per impostare la temperatura della sonda al cuore.
La posizione SET mostra la temperatura di impostazione, la posizione con il simbolo "occhio" permette di controllare la temperatura attuale presente al cuore del prodotto.
Durante il funzionamento del forno, la visualizzazione della temperatura si sposta automaticamente da SET a "occhio".
Quando la temperatura al cuore raggiunge la temperatura di SET (temperatura impostata), il forno si spegne, tornando in posizione di OFF.
La temperatura attuale presente all'interno del prodotto può essere rilevata anche senza avere impostato la sonda al cuore, quindi con un SET a 0°C.

Attenzione : quando non si usa la sonda al cuore, scollegarla dal forno e coprire l'attacco all'interno del forno con il tappo per evitare che venza ostruito dai grassi di cottura.

PROGRAMMI



Dotato di 70 programmi:
1-20 protetti da chiave elettronica
Per sovramemorizzare premere contemporaneamente il tasto MEM PROG e il tasto 1/2.
I primi 20 programmi durante il funzionamento mostrano solo il tempo cottura.

21-70 liberi per la memorizzazione premendo il tasto MEM PROG

FUNZIONI :



1/2
Tasto funzione, abbinato al tasto MEM PROG, per sovramemorizzare i programmi da 1 a 20 protetti da chiave elettronica.

START / STOP
Funzione di pausa durante il funzionamento di un programma memorizzato: per far continuare il programma da dove é stato interrotto, premere ancora START/STOP.
Funzione di accensione, pausa e spegnimento durante il funzionamento in modalità manuale.
ON / OFF
Funzione per accendere o spegnere il forno.
PRERISCALDAMENTO
(automatico, senza controllo operatore)
Il preriscaldamento é automatico su tutti i programmi memorizzati. Non funziona in posizione manuale.

5.2 PROGRAMMAZIONE DEL CONTROLLO ELETTRONICO

Il ciclo di cottura totale é suddiviso in 4 tempi base entro i quali si può programmare la temperatura della camera, la temperatura al cuore, la percentuale di vapore, la quantità di umidità da estrarre dalla camera e lo stop ventilatori.
Ad una temperatura inferiore ai 95°C non é possibile l'immissione di acqua nei forni non dotati di scarico.

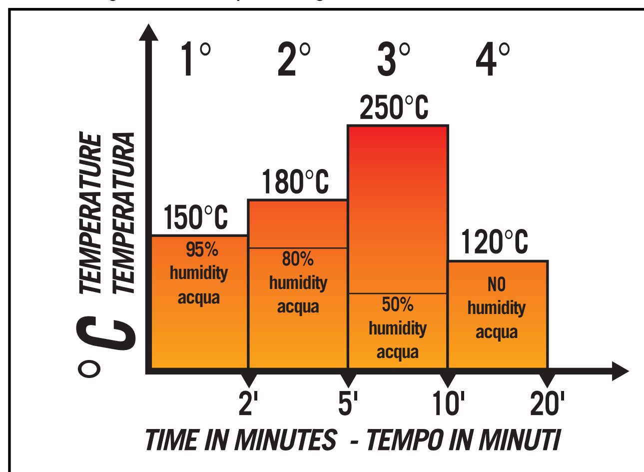
La **FUNZIONE DI PRE-RISCALDAMENTO** è automatica : quando si richiama il programma e si avvia il forno attraverso il tasto MEM PROG, sul display non appare nessun dato; quando il forno raggiunge la temperatura di pre-riscaldamento emette un suono continuato.
Inserire nel forno i prodotti da cuocere, chiudere la porta e il programma di cottura comincia automaticamente.

Nella **FUNZIONE CONTROLLO VAPORE**, quando si imposta un valore superiore a 0, il display controllo asciugatura prodotto (Sistema Venturi) é spento.
Nella **FUNZIONE CONTROLLO ASCIUGATURA PRODOTTO (SISTEMA VENTURI)**, quando si imposta un valore superiore a 0, il display controllo vapore é spento.
NON E' CONSENTITO UTILIZZARE LE DUE FUNZIONI CONTEMPORANEAMENTE PERCHE' O SI INSERISCE VAPORE OPPURE LO SI ESTRAE CON IL SISTEMA VENTURI.

Nella **FUNZIONE DI STOP VENTILATORE**, quando si sceglie la posizione 0 gli altri dati scompaiono in quanto il forno non può riscaldare, immettere acqua o estrarre aria.
La funzione STOP VENTILATORE é utilizzata per la lievitazione in camera dei prodotti.
Questa funzione é utilizzata anche per far ritardare l'inizio del programma di cottura: per esempio impostando il primo tempo base con un tempo fino a 999 minuti e lo STOP VENTILATORI si ritarda il riscaldamento del forno fino ad un massimo di 16 ore e 30 minuti. Dopo tale periodo il forno continuerà il programma di cottura impostato con il 2°, 3° e 4° periodo di cottura.

5.3 ESEMPIO DI IMPOSTAZIONE DEL CONTROLLO ELETTRONICO

Seguire l'esempio sul grafico indicato.



Il tempo totale di cottura é la somma dei 4 tempi base programmati, nell'esempio pari a 37 minuti.

1. Impostazione del primo tempo base:

TEMPO	: 2 minuti
TEMPERATURA CAMERA	: 150°C
TEMPERATURA SONDA	: ---
QUANTITA' DI VAPORE	: 95%
ESTRAZIONE UMIDITA'	: ---
STOP VENTILATORI	: 01

Premere il tasto MEM del tempo per memorizzare il primo tempo base di cottura e passare al secondo.

2. Impostazione del secondo tempo base:

TEMPO	: 5 minuti
TEMPERATURA CAMERA	: 180°C
TEMPERATURA SONDA	: ---
QUANTITA' DI VAPORE	: 80%
ESTRAZIONE UMIDITA'	: ---
STOP VENTILATORI	: 01

Premere il tasto MEM del tempo per memorizzare il secondo tempo base di cottura e passare al terzo.

... continuare l'impostazione nello stesso modo fino al quarto periodo base per un totale di tempo di cottura di 37 minuti.

Con la manopola PROG si attribuisce al programma un numero da 21 a 70 dove memorizzare il ciclo totale di cottura, tenere premuto il tasto MEM PROG della programmazione fino al BIP. Il programma é memorizzato.
Nel caso si voglia memorizzare un programma protetto, attribuire al programma un numero da 1 a 20 e tenere premuto MEM PROG e 1/2 contemporaneamente fino al BIP.

5.4 UTILIZZO DEL FORNO CON PROGRAMMI GIA' MEMORIZZATI

Accendere il forno premendo il tasto ON/OFF, scegliere il programma memorizzato con la manopola PROG, premere il tasto MEM PROG e il forno inizia il ciclo di lavoro.
In caso sia necessario mettere in pausa il forno durante la cottura, premere il tasto START/STOP.
Per far continuare il programma di cottura da dove é stato interrotto premere di nuovo il tasto START/STOP.

6. LIEVITATORI

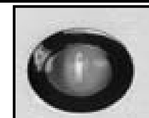
6.1 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI

» **CONTROLLO TEMPERATURA**

Manopola Termostato
Regola la temperatura da 0°C a 40°C.
Ruotare in senso orario la manopola termostato ed impostare la temperatura per la lievitazione (max 40°).

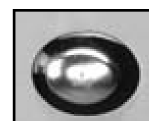


Spia Temperatura
- accesa : riscaldamento in atto
- spenta : temperatura raggiunta

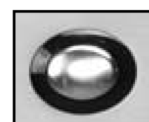


» **CONTROLLO UMIDITA'**

Pulsante Umidità (grigio)
Inserisce acqua nelle teglie poste sul fondo della camera di lievitazione a mezzo impulsi manuali.
Controllare che il livello dell'acqua all'interno delle teglie non superi il carico massimo indicato con -MAX.



ACCENSIONE LIEVITATORE
Pulsante Accensione (grigio)
Pulsante ON /OFF per accendere o spegnere l'attrezzatura.



7. MANUTENZIONE - PULIZIA

AVVERTENZA:
Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffredamento dell'apparecchio.

7.1 AVVISO IMPORTANTE
Per la prima utilizzazione dell'attrezzatura: pulire la parte in metallo con acqua calda e sapone e risciacquarlo. Non lavare mai l'interno della camera con acidi o prodotti aggressivi.
Riscaldarlo quindi a vuoto per 30 minuti circa alla temperatura di 200°C per eliminare eventuali odori dell'isolamento termico.

7..2 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Ogni fine ciclo di cottura pulire l'interno della camera di cottura usando prodotti adatti allo scopo ed attenersi ai consigli del fornitore.

- Per agevolare la pulizia, togliere le griglie laterali estraendole dai loro supporti;
- accendere il forno;
- regolare la temperatura a circa 80°C;
- regolare il vapore al massimo per circa 10 minuti;
- lasciare raffredare e pulire con un panno.

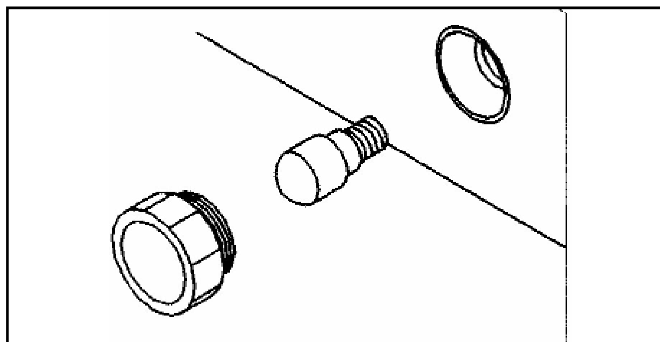
Per la pulizia del forno a controllo digitale e delle teglie dopo la cottura impostare il controllo digitale come segue :

- Tempo : 10 minuti
- Vapore: 95%
- Temperatura forno : 90° C

AVVERTENZE : Pulire le parti in acciaio inox con acqua e sapone evitando l'uso di detergenti contenenti sostanze abrasive, infine risciacquare bene ed asciugare con cura.
Non usare per la pulizia dell'acciaio acidi, prodotti aggressivi o prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridico etc.) anche se diluiti.

7.3 SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE

Per sostituire la lampada illuminazione operare come segue:
- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Togliere le griglie laterali
- Svitare il coperchio in vetro e sostituire la lampada con una di uguali caratteristiche (240V - 15W - 300°C)
- Per montare, eseguire il tutto al contrario .



8. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura.
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

III. PRINCIPI DI COTTURA

1. TIPOLOGIE DI COTTURA

Le tipologie di cottura effettuabili con le attrezzature indicate in questo manuale sono:

- **la Cottura Professionale di Pane e Pasticceria** in modalità :
  1. CONVEZIONE
     utilizzo di aria calda come mezzo di cottura.
  2. CONVEZIONE + UMIDITÁ
     utilizzo di aria calda come mezzo di cottura con aggiunta di umidità.

- **la Cottura Professionale di Prodotti di Gastronomia** in modalità :
  1. VAPORE
     utilizzo del vapore come mezzo di cottura
  2. CONVEZIONE
     utilizzo di aria calda come mezzo di cottura.
  3. CONVEZIONE + VAPORE
     utilizzo di aria calda e vapore come mezzo di cottura

1.1 TIPI DI COTTURA PRINCIPALI

Avvertenza :
Riscaldare bene il forno prima di qualsiasi utilizzo per ottenere il massimo di uniformità di cottura.

COTTURA A CONVEZIONE
- Temperatura variabile: da 0°C al massimo
- Vapore non utilizzato: 0%

Tipo di cottura effettuabile in tutti i forni.
SERIE XF-XV-XG
La cottura nel forno ventilato avviene per mezzo del ricircolo di aria calda all'interno della camera di cottura. Questo permette di cucinare il cibo in modo uniforme grazie ad una distribuzione omogenea della temperatura.
L'uniformità di cottura é garantita anche a pieno carico del forno. Il prodotto è cotto perfettamente sia in superfice, con una doratura omogenea, che nella parte interna, con una struttura uniforme e una umidità residua costante.
Il vantaggio è la possibilità di poter cuocere contemporaneamente pietanze di diversa natura (purchè la temperatura di cottura sia la stessa) senza mescolarne i sapori.

COTTURA A CONVEZIONE + UMIDITA' :
- Temperatura variabile: da 0°C al massimo
- Umidità variabile: da 0% al 100%

Tipo di cottura effettuabile in tutti i forni con produzione di vapore / umidità
Viene utilizzata aria calda come mezzo di cottura con aggiunta di umidità variabile, a seconda del prodotto da cuocere.

COTTURA A VAPORE
- Temperatura : 105°C
- Vapore : 100%

Tipo di cottura effettuabile nei forni serie **XV** e **XG.**
Viene utilizzato il vapore come mezzo di cottura.
L'utilizzo della cottura a vapore ventilato è indicata in tutti quei casi dove si vuole un effetto di lessatura del cibo.
Si mantiene in questo caso inalterato il contenuto nutrizionale del cibo, l'aspetto esteriore e il peso. Infatti con questo tipo di cottura non vi è perdita di liquidi da parte del cibo.

COTTURA MISTA CONVEZIONE + VAPORE
- Temperatura variabile: da 0°C al massimo
- Vapore variabile: da 0% al 100%

Tipologia di cottura effettuabile in tutti i forni con produzione di vapore / umidità
Utilizzo combinato dell'aria calda e del vapore come mezzo di cottura. Rappresenta il sistema di lavoro più vantaggioso e più efficace nei metodi di cottura oggi utilizzati.
I tempi di cottura si riducono notevolmente, allo stesso tempo i prodotti mantengono pressochè inalterato il loro peso e il cibo rimane più morbido.
E' possibile continuare in momenti separati la cottura e precisamente con la cottura a vapore prima, passando poi alla gratinatura esterna dei prodotti.

COTTURA CON IL GRILL
Tipologia di cottura effettuabile solo con forno modello Arianna Grill.
Funzione utilizzata per rosolare, gratinare e grigliare il cibo.
La regolazione della potenza del grill permette di ottenere gradi di rosolatura o doratura variabili a piacere.

1..2 ALTRI TIPI DI COTTURA

La possibilità di impostare liberamente TEMPERATURA e VAPORE permette di effettuare altri tipi di cottura diversi :

- Rigenerazione dei Cibi
  - Temperatura variabile: da 0°C al massimo
  - Vapore variabile: da 0% al 100%
- Cotture a Bassa Temperatura
  - Temperatura : inferiore a 100°C.
  - Vapore variabile: da 0% al 100%
- Cotture ad Alta Temperatura
  - Temperatura : superiore a 100°C.
  - Vapore variabile: da 0% al 100%

2. VARIABILI DI COTTURA

TEMPERATURA

L'esatta impostazione della temperatura garantisce una cottura corretta del cibo sia nella parte esterna che in quella interna.
- Una temperatura bassa rispetto e quella corretta tende più ad essiccare che a cuocere il cibo.
- Una temperatura superiore a quella corretta tende a bruciare la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenomeno questa a volte desiderato, per esempio nelle carni).

TEMPO

Questa variabile dipende molto dalla quantità di cibo introdotto nel forno. Maggiore è la quantità più si allungano i tempi di cottura e viceversa.
Tempi brevi rispetto a quelli corretti non permettono una cottura completa del cibo.
Tempi lunghi, sempre rispetto a quelli corretti, creano fenomeni di bruciatura esterna degli alimenti.

VAPORE

La combinazione di temperatura e vapore permette di effettuare diversi tipi di cottura a seconda del tipo di prodotto da cuocere.
La libera impostazione della quantità di vapore con una temperatura variabile permette di cuocere in modo trivalente: cottura a sola convezione, cottura a vapore e cottura mista convezione con vapore.
Impostando il vapore al massimo e una temperatura a circa 105°C si effettua la cottura per mezzo del vapore, per esempio per la lessatura delle verdure.
Una produzione di vapore troppo sostenuta all'interno della camera con una temperatura troppo bassa provoca l'allagamento del forno.

ESTRAZIONE UMIDITA'

Questa funzione é utilizzata quando vi é la necessità di far asciugare il prodotto in camera, attraverso la fuoriuscita dell'aria umida dalla camera con il Sistema Venturi.
In questo modo il prodotto diventa croccante e friabile all'esterno (per esempio del pane o della carne), mantenendo l'interno asciutto e con struttura uniforme .
Se il prodotto cotto produce umidità, si può estrarre attraverso il "SISTEMA VENTURI", mantenendo così sempre un ambiente asciutto (VS presente solo nei Forni Elettronici).

STOP MOTORI
(presente solo nei Forni Elettronici)

Questa funzione é utilizzata per la lievitazione in camera dei prodotti o per far riposare il cibo per un periodo di tempo e terminare la cottura più tardi.
E' inoltre utilizzata per programmare l'inizio posticipato della cottura.

QUANTITÀ DI CIBO

La quantità di cibo influenza il tempo di cottura.
Maggiori quantità significano tempi di cottura più lunghi e viceversa.

3. USO DI TEGLIE - GRIGLIE

Si consiglia l'uso di:
- Teglie in alluminio: pasticceria, pane non surgelato.
- Teglie in acciaio: primi piatti, carni, pesce, patate.
- Griglie: carni da rosolare come bistecche, würstel, salsicce, pane surgelato, pizza surgelata.

Si precisa che il carico massimo ammissibile degli alimenti per teglia è di 0,75 kg.

Lasciare tra le teglie una distanza di almeno 40 mm per la circolazione dell'aria.

INDICE:

I. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Apreciado cliente, le agradecemos y le felicitamos por haber comprado uno de nuestros productos.
Las advertencias y los consejos que le indicamos a continuación se refieren a las fases necesarias para una instalación correcta, para el uso y el mantenimiento del equipo, para garantizar su seguridad y para mejorar el uso del aparato.

1. CERTIFICACIÓN

La marca "CE" ,que encontrará en todos los aparatos descritos en este manual, se refiere a las siguientes directrices:

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN HUMIFICADOS
- SERIE XF :
- Normativa Baja Tensión DBT 73/23/CEE y 93/68/CEE, segœn la norma EN60335-2-42+A1
- Normativa de Compatibilidad Electromagnética, segœn las normas EN60555-3 y EN55014.

HORNOS ELÉCTRICOS CONVINADOS CONVECCIÓN VAPOR - SERIE XV :
- Normativa Baja Tensión DBT 73/23/CEE y 93/68/CEE, segœn la norma EN60335-2-42+A1 y segœn la norma EN60335-2-46+A1
- Normativa de Compatibilidad Electromagnética, segœn las normas EN60555-3, EN55014 y EN55104.

FERMENTADORAS HUMIFICADAS ELÉCTRICAS
- SERIE XL :
- Normativa Baja Tensión DBT 73/23/CEE y 93/68/CEE, segœn la norma EN60335-2-49+A1
- Normativa de Compatibilidad Electromagnética, segœn las normas EN60555-3 y EN55014.

2. INSTALACIÓN
- OPERACIONES PRELIMINARES

Todas las operaciones de instalación y de conexión eléctrica deben ser realizadas por personal cualificado segœn las normas vigentes.

2.1 CONTROLAR EL LUGAR DE INSTALACION

Antes de colocar el aparato, deben verificarse las medidas adecuadas contra los estorbos y la posición exacta de las conexiones eléctricas, segœn las imagenes que podemos encontrar en el fascículo anexo de "Datos Técnicos".

2.2 MONTAR LAS PATAS

Las patas están situadas en el interior del equipo y deben montarse. No debe utilizarse el aparato sin las patas.
Enroscar las patas de soporte en la base del equipo segœn puede observarse en la ilustración.
Cuando se haya acabado el montaje, regular la altura del equipo, enroscando o desenroscando estas patas.



2.3 POSICIONAMIENTO

Colocar el equipo respetando las normas de seguridad que les indicamos a continuación.
Colocar el equipo de forma que la pared posterior y la lateral permanezcan accesibles, para poder hacer la conexión eléctrica y, para permitir una buena conservación del aparato.
El aparato no conviene colocarlo ni encajonado, ni en posición de batería.
Se aconseja dejar una distancia de unos 10 cm. entre la pared posterior y la chimenea del horno.

Refiriéndonos exactamente a los hornos, debemos tener en cuenta que, todos los modelos deben posicionarse sobre un soporte tipo fermentadora, tipo porta-bandejas de horno, o si no sobre una mesa.

<u>No instalar nunca un horno sobre el suelo.</u>

Si el aparato está colocado cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, zócalos decorados, etc, se recomienda que todos ellos sean de un material no combustible.
En caso contrario, estas divisiones y muebles, deben revestirse con un material aislante térmico y no combustible, y además es necesario prestar la atención máxima a las normas de prevención de incendios.

Estas mismas normas de seguridad deben respetarse respecto a las cámaras de fermentación : apoyar los equipos de calientamiento tan sólo sobre suelos no inflamables y además asegurarse de que antes estén montadas las patas de apoyo .
ATENCION: superficie caliente en la parte superior del horno

2.4 REMOVER LAS PELICULAS DE PROTECCION

Quitar la película de protección de las paredes externas del aparato con mucho cuidado, para evitar que queden restos de cola.
Si, a pesar de este cuidado, quedaran todavía restos de cola, éstos deben quitarse con un buen disolvente.
Además de la instalación debemos tener en cuenta que, cualquier trabajo de conservación, debe ser realizado siempre y œnicamente por un instalador autorizado.



3. INSTALACION
3.1 - **CONEXION ELECTRICA**
3.2 - **CONEXION HIDRAULICA**

3.1 CONEXION ELECTRICA

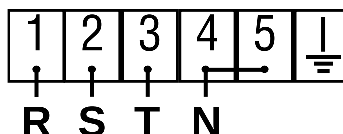
La conexión a la red eléctrica debe realizarse segœn las normativas vigentes.
Antes de efectuar la conexión debe asegurarse que la tensión y la frecuencia correspondan a las que indica la tarjeta colocada en el aparato.
Colocar entre el equipo y la red un interruptor omnipolar que sea accesible después de la instalación, cuyos contactos tengan entre sí una distancia mínima de apertura de 3 mm., y de potencia apropiada (por ejemplo: interruptor magnetotérmico). Cuando el aparato está funcionando, no debe alejarse la tensión de alimentación del valor de la tensión nominal de +10%.
El aparato debe conectarse a la línea de tierra de la red.
Hay que tener en cuenta, además, que el aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial, cuya eficacia haya sido verificada con anterioridad, considerando las normativas vigentes. Esta conexión debe efectuarse entre diferentes equipos con el borne que lleva como se–al de reconocimiento el símbolo :
El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10mm2.

CONEXION CABLE ALIMENTACION

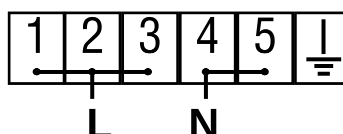
CAJA DE CONEXION EXTERNA
- Con un destornillador adecuado,abrir la tapadera de la caja de conexión haciendo palanca sobre las dos aletas laterales.
- Pasar el cable a través del pasacables y fijarlo.
- Conectar los conductores segœn el esquema de enlace elegido.

CAJA DE CONEXION INTERNA
- Desmontar el dorso del horno.
- Hacer pasar el cable a través del pasacable y fijarlo.
- Conectar los conductores segœn el esquema de conexión que se haya elegido.
- Volver a colocar el dorso del horno.

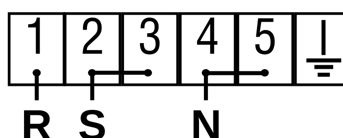
ESQUEMA DE CONEXION DE LA CAJA DE CONEXION DE 5 POLOS:



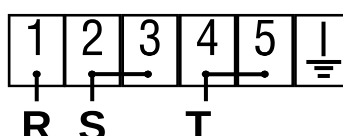
380-400 3N V ~



220-230 V ~

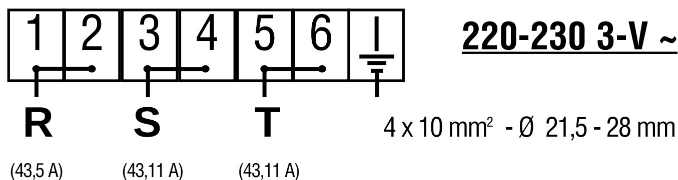


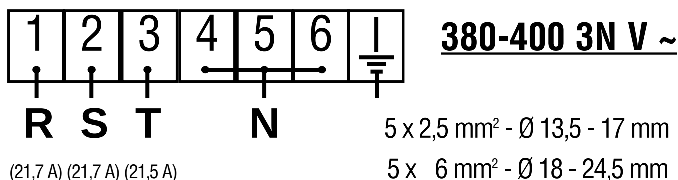
380-400 2N V ~

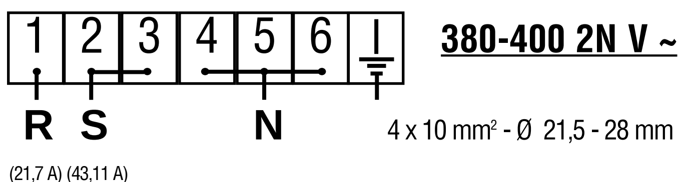


220-230 3-V ~

ESQUEMA DE CONEXION DE LA CAJA DE CONEXION DE 6 POLOS (MODELOS LINEA HORNOS 500) :







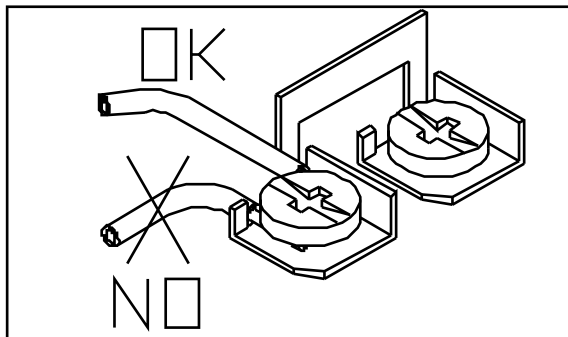
ADVERTENCIAS :

Conectar los cables eléctricos en la caja de conexiones como se indica en el dibujo. Introducir el cable con el puente de cobre bajo la tuerca

Apretar la tuerca vigilando que el cable y el puente de cobre estén sujetos firmemente.

Una mala conexión puede causar un sobrecalentamiento de la cajade conexiones y quemarla.

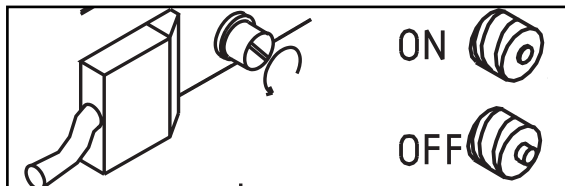
En hecho de que el cable de alimentación sea perjudicato,el tendrá,0 que ser remplazado con un cable especial disponible cerca del constructor o su servicio the asistenza técnica.



DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de interrupción, que se vuelve a armar manualmente, para proteger el aparato del exceso de temperatura. En caso de intervención, el aparato se apaga.

Este dispositivo es accesible quitando el tapón negro, colocado en la parte baja y posterior del equipo : en el caso de que deba volverse a armar manualmente, se debe apretar el pulsador colocado en el centro del dispositivo, para que vuelva a activarse el aparato



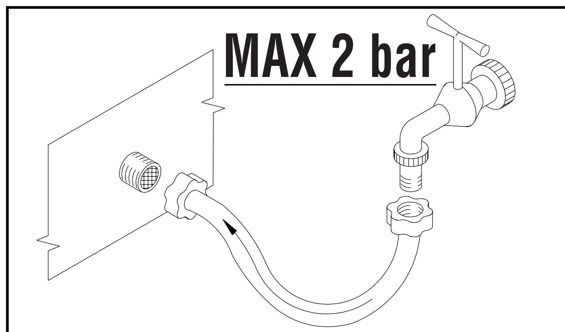
3.2 CONEXION HIDRAULICA

CONEXION HIDRAULICA A LA RED

Conectar los conductos de entrada de las aguas descalcificadas, colocados en el dorso del horno, a la red de distribución específica, mediante un filtro mecánico y una llave de interceptación.

Antes de conectar los filtros hay que dejar fluir cierta cantidad de agua para que se limpie la conducción de posibles restos ferrosos.

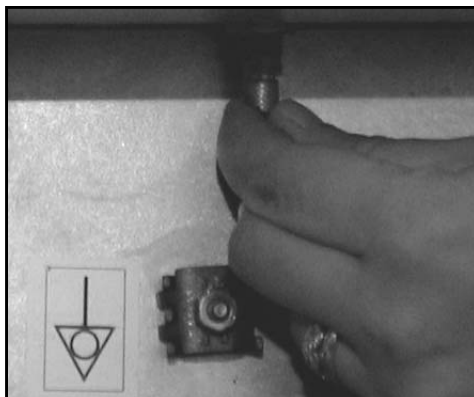
El agua deberá tener una dureza comprendida entre los 0,5-5é F (para reducir la formación de cal en el interior de la electroválvula y en el interior de la cámara de cocción) y tener, además, un valor de presión comprendido entre los 0,5-2 bar.



La cantidad de agua para vaporizar en el horno debe regularse a través de la "micro-llave" situada en la parte posterior.

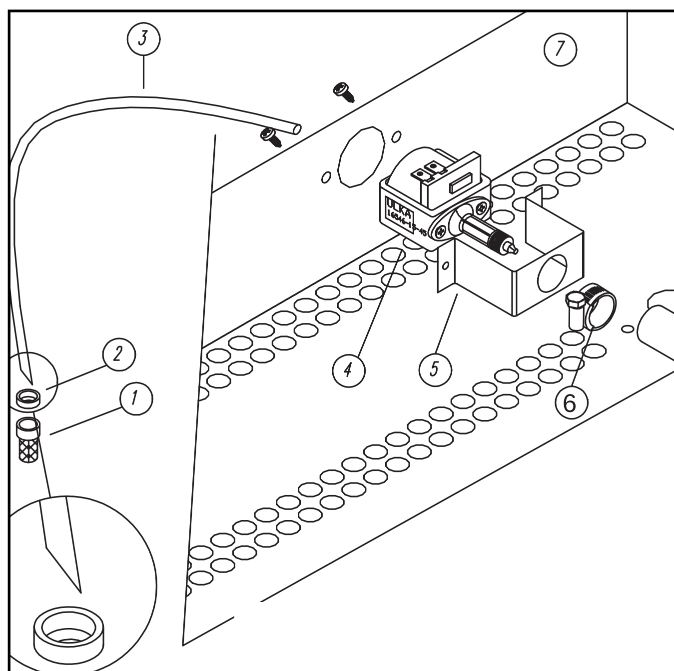
Debe regularse la microllave de manera que entre un hilo fino de agua sobre el ventilador.

Si se produce un exceso de agua podría causar una cantidad de condensación demasiado elevada e inundaría el horno.



Descarga del agua de condensacion.
La descarga del agua de condensación de vapores se encuentra situada en la parte posterior del horno y ésta se conecta con un tubo, rígido o flexible, que encauza una descarga abierta ; su diametro no debe ser inferior al del acceso o entrada de descarga y su longitud no debe superar el metro de largo.
Deben evitarse las estrangulaciones en los conductos flexibiles o en los codos, debidos a residuos metálicos, a lo largo del recorrido de la descarga.
El tubo de salida de descarga debe permanecer situado por lo menos unos 20 cm por debajo del acceso de descarga, para facilitar el flujo.

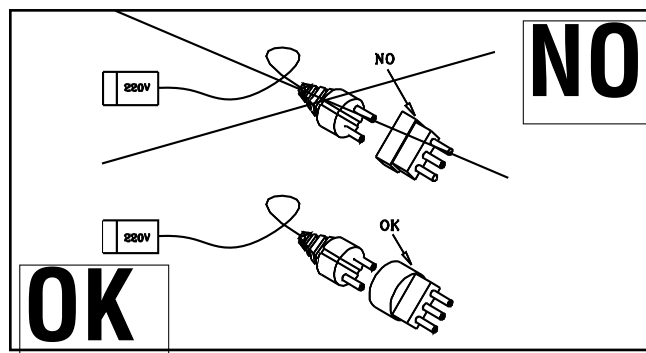
CONEXION HIDRAULICA CON DEPOSITO
(Substitución de la electroválvula por una bomba de agua)
En aquellos modelos de horno, en los cuales se prevee la opcional instalación de una bomba para la provisión de agua, desde un depósito externo, conviene proceder a colocar la instalación como indicamos a continuación :
- sacar el dorso del horno
- desconectar el tubo de descarga de agua, situado en el interior del horno, de la electroválvula.
- quitar la electroválvula del horno.
- montar la bomba (4) sobre el soporte (5), introducir el tubo en la conexión de salida y fijarlo con la fajita (6)
- fijar el soporte y la bomba al fondo (7) del horno, con los mismos tornillos de la electroválvula que hemos desmontado antes.
- introducir en la bomba una de las extremidades del tubito de carga de agua (3) .
- cortar el extremo del tubito de agua como lo indica el dibujo, introducir el sumergido (2) y fijarlo al filtro (1) de agua.
- volver a colocar el dorso del horno.



ATENCION ; Debe controlarse que el depósito contenga agua ya antes de accionar la bomba. El funcionamiento de la bomba, si no tiene agua, acaba quemando la misma bomba.

3.3 MANTENIMIENTO
Antes de efectuar cualquier tipo de conservación es imprescindible desenchufar la alimentación eléctrica y esperar a que el aparato se enfríe.
Los componentes que necesitan un cuidado especial y frecuente son accesibles, simplemente, quitando el panel de mandos y el panel posterior.
- En los modeles de horno que tienen puerta a bandera (Linea Hornos UFE) y en particular en los modeles UFE 500, la mecánica de apoyo de la puerta (cojinete superior y inferior) tiene que ser lubrificado con la grasa cada dos años.
Conviene someter periódicamente (por lo menos una vez al año) el aparato a un control a fondo en manos de un técnico especializado.

4.4 CASOS DE MAL FUNCIONAMIENTO
En el uso regular del aparato, también podemos verificar varios casos de mal funcionamiento.
- El horno se apaga, posible causa : ha intervenido el dispositivo térmico de interrupción, con rearme manual, provocado por un exceso de recalentamiento del horno. Es conveniente contactar, sin falta, con un centro de asistencia para revisar el aparato.
- Luz piloto del vapor encendida, y, sin embargo, no se produce vapor en la camara, posible causa :
- Debe controlarse que el acceso de agua esté convenientemente abierto.
- La conexión hídraulica a la red o al depósito no se ha realizado correctamente.
- En caso de que se realice una carga de agua desde el depósito, debe controlarse que el depósito ya contenga agua disponible.
- Controlar que el filtro de entrada de agua, en la electroválvula, o en la bomba, no esté obstruido por impurezas.
- El horno se enciende, pero se apaga en seguida, posible causa :
En este caso se ha utilizado un adaptador de corriente que no es el adecuado. Deben utilizarse tan sólo adaptadores para enchufes SCHUKO (modelo redondo), como se indica en la ilustración.



II. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ATENCION :
El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua. No debe lavarse nunca el interior de la cámara de cocción con ácidos o productos agresivos, si no que, tan sólo debe realizarse, con jabón y agua.
El aparato está realizado para que lo usen profesionales espec“ficos y, por lo tanto, sólo debe ser utilizado por personal cualificado.

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ATENCION : lea atentamente este librito dado que le ofrece importantes indicaciones relativas a la seguridad de la instalación, a su uso y a su conservación.
Debe conservar con cuidado este librito para cualquier utilización futura de
operadores.
En caso de necesitar una eventual reparación, debe dirigirse tan sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir piezas de recambio originales.
Si no se tienen en cuenta rigurosamente todas las consideraciones que acabamos de indicar podrá comprometer la seguridad de este aparato.

2. NOTAS PARA EL USO

Premisa :
El aparato deberá destinarse tan sólo para el uso para el cual fue expresamente creado.
Los hornos han sido diseñados para la cocción al horno de alimentos como indicamos a continuación.
Cualquier otro uso debe considerarse inadecuado.
El horno permite temperaturas autorizadas comprendidas entre los valores de 20-300° C.
El cargo máximo admisible de los alimentos para tortera es de 0,75 kg
El aparato puede utilizarse para los siguientes propósitos :
- para las cocciones de cualquier producto de Pastelería y Pan, frescos o congelados ;
- para la cocción de cualquier producto de Gastronomía, frescos o congelados;
- para reacondicionamiento de alimentos refrigerados o congelados
- en aquellos modelos de producción de vapor como la cocción a vapor de carnes, pescado y verduras.

Al colocar los alimentos en la cámara de cocción debe mantenerse siempre una distancia de por lo menos 40 mm entre recipiente y recipiente, para poder permitir la circulación, para poder permitir la circulación de aire caliente. Debe evitarse, en todo momento, sazonar con sal los alimentos en la cámara de cocción.
Las cámaras de fermentación han sido diseñadas para la fermentación de las masas de harina, de las pastas como los croissants, del pan, de la masa para pizzas y para calentar los alimentos.

3. TIPOLOGIAS DE PANEL DE MANDOS

El equipo descrito en este manual se subdivide en los siguientes grupos :
- HORNOS DE CONTROL MANUAL
- HORNOS DE CONTROL ELECTRONICO
- FERMENTADORAS

Cada tipología de panel tiene sus características específicas. Para el uso correcto de los mandos, leer atentamente los parrafos siguientes

4. HORNOS DE CONTROL MANUAL

4.1 DESCRIPCION Y USO DEL PANEL DE MANDOS MANUALES

» CONTROL DE TEMPERATURA

Manopla Termostato



Regula la temperatura desde 0° hasta 300° C.
La cocción con aire caliente se efectua poniendo el horno a la temperatura deseada. Girar la manopla termostato en el sentido de las manillas de un reloj y fijar la temperatura para la cocción (80 - 300° C).

Luz Piloto Temperatura



- encendida: está en funcionamiento el calentamiento
- apagada: se ha alcanzado la temperatura deseada.

» CONTROL TIEMPO DE COCCION

» ENCENDIDO HORNO

- Manopla Temporizador de final de cocción
- Manopla Encendido



Regula el tiempo de cocción hasta llegar a un máximo de 120 minutos.
La rotación de la manopla Temporizador Final Cocción pone en marcha el horno, activa la rotación del ventilador y enciende la luz interior.
- en el sentido contrario a las manillas de un reloj (Posición manual) : permite un funcionamiento continuado.
- en el sentido de las manillas de un reloj permite situar el tiempo de cocción deseado hasta un máximo de 120 min.
Al final de la cocción el Temporizador Final Cocción debe llevarse a la posición cero, apagando así el horno y trasmitiendo, con un timbre de aviso, el final del ciclo.
El timbre de aviso se apaga automáticamente después de 15 segundos .

Luz Piloto de Encendido
- accesa : apparecchio acceso
- spenta : apparecchio spento

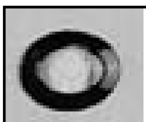


» **CONTROL VAPOR/HUMEDAD**

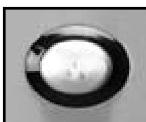
Manopla Vapor
Regula la cantidad de vapor producida en la cámara de cocción.
Girar la manopla vapor en el sentido de las manillas de un reloj para situar la cantidad de vapor de 1 hasta 10.



Luz Piloto Vapor
- encendida : indica la entrada de vapor
- apagada : no se produce ninguna entrada de vapor



Boton Humedad (gris)
Introduce humedad en el interior de la cámara de cocción a través de impulsos manuales. Los impulsos no tienen que pasar los 3 minutos en una coccion de 20 minutos.



Luz Piloto Humedad
- encendida : indica la entrada de humedad
- apagada : ninguna entrada de humedad



» **FUNCIONAMIENTO GRIL**

Manopla Regulacion Gril
El funcionamiento deL gril permite efectuar la cocción o el gratinado del producto.
La potencia del gril puede regularse girando la manopla en el sentido de las manillas de un reloj desde un mínimo (funcionamiento intermitente) hasta un máximo (funcionamiento contínuo).
Para obtener una cocción más o menos fuerte debe aumentarse la potencia del gril.



Luz Piloto Gril
- encendida : indica que funciona el gril
- apagada : indica que el gril ha sido desactivado.



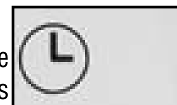
5. HORNOS DE CONTROL ELECTRONICO

5.1 DESCRIPCION Y USO DEL PANEL DE MANDOS ELECTRONICO

CONTROL TIEMPO DE COCCION



» **CONTROL TIEMPO DE COCCION**

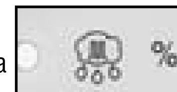


Este está expresado en minutos y se puede programar en cuatro tiempos diferentes. Regula el tiempo de cocción hasta llegar a un máximo de 999 minutos para cada uno de los cuatro tiempos base.

MANOPLA MULTIFUNCIONAL :

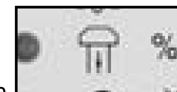


» **CONTROL VAPOR / HUMEDAD**



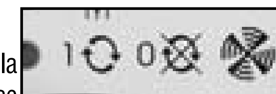
Regula la cantidad de vapor producida en la cámara de cocción.
Está expresado en porcentajes que van desde un mínimo del 5% hasta un máximo del 95%.

» **CONTROL DE SECADO DEL PRODUCTO**



Regula la cantidad de humedad que debe extraerse de la cámara de cocción, introduciéndose aire seco a través de la apertura del Sistema Venturi. Está expresado en porcentajes que van desde un mínimo del 10% hasta un máximo del 90%.

» **CONTROL VENTILADORES**

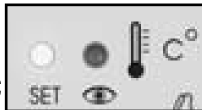


Pone en marcha o desconecta la rotación de los ventiladores y se utiliza para la fermentación en la cámara del producto.
- el panel de mandos indica 01 : VENTILADORES EN FUNCIONAMIENTO
- el panel de mandos indica 00 : VENTILADORES PARADOS.

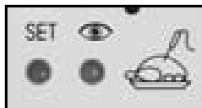


MANOPLA MULTIFUNCIONAL :

» **CONTROL DE TEMPERATURA EN LA CAMERA DE COCCION**



Regula la temperatura desde 50°C hasta 260°C.
Girar la manopla en el sentido de las manillas de un reloj para situar así la temperatura de cocción.
La posición SET nos muestra la temperatura elegida, y la posición con el símbolo "ojo" permite controlar la temperatura actual en la cámara.
Durante el funcionamiento del horno, la visualización de la temperatura se desplaza contínuamente desde SET hasta el "ojo" en automático.



» **CONTROL DE TEMPERATURA EN EL CENTRO DEL ALIMENTO**

Regula la temperatura desde 0°C hasta 100°C desde una sonda hasta el centro del alimento. Debe girarse la manopla en el sentido de las manillas de un reloj para situar la temperatura de la sonda en el centro del alimento.
La posición SET indica la temperatura deseada y la posición con el símbolo "ojo" permite controlar la temperatura actual que se tiene en el centro del alimento.
Durante el funcionamiento del horno, la visualización de la temperatura va desplazándose automáticamente desde SET hasta el "ojo".
Cuando la temperatura en el centro del producto alcanza la temperatura SET (temperatura deseada), el horno se apaga volviendo a la posición OFF.
La temperatura actual que tiene el centro del alimento puede volverse a quitar,sin que se haya colocado la sonda en el centro del alimento, situando el SET a 0°C.
Atencion : cuando se utiliza la sonda en el centro del alimento debe desconectarse del horno y debe cubrirse, el enlace con el interior del horno, con un tapón para evitar que se obstruya con las grasas de la cocción.

PROGRAMAS



Está dotado de 70 programas:
1-20 protegidos por una clave electrónica
Para cargar la memoria hay que apretar al mismo tiempo la tecla MEM PROG y la tecla 1/2. Los primeros 20 programas en pleno funcionamiento sólo muestran el tiempo de cocción.
21-70 libres para memorizar debe apretarse la tecla MEM PROG.

FUNCIONES :



1/2
Tecla función, combinada con la tecla MEM PROG, para conseguir cargar de memoria desde el programa 1 hasta el 20, protegidos por una clave electrónica.

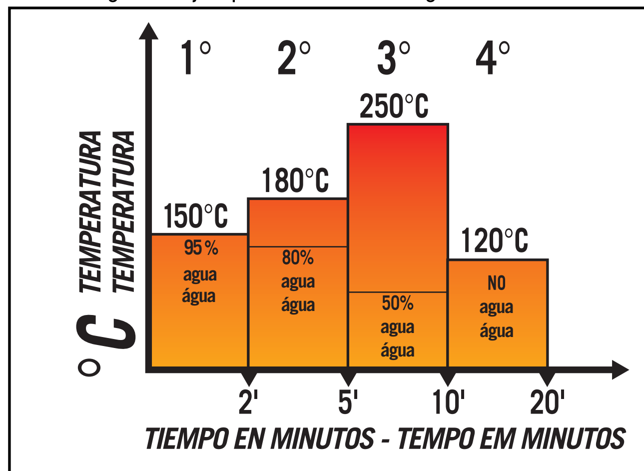
START / STOP
Función de pausa durante el funcionamiento de un programa memorizado : para poder hacer continuar el programa, desde donde se interrumpió, apretar otra vez START/STOP.
Función de encendido, pausa y continuación, durante el funcionamiento en la modalidad manual.
ON / OFF Función para encender y apagar el horno.
PRE-RECALENTAMIENTO
(automático, sin control del operador)
El pre-recalentamiento es automático en todos los programas memorizados.
No funciona en posición manual.

5.2 PROGRAMACION DEL CONTROL ELECTRONICO

El ciclo de cocción total se subdivide en 4 tiempos base, dentro de los cuales, se puede programar la temperatura de la cámara, la temperatura en el centro del alimento, el porcentaje de vapor, la cantidad de humedad que debe extraerse de la cámara y la posición de stop de los ventiladores.
En una temperatura inferior a los 95°C no se puede introducir agua en los hornos que no están dotados de descarga.
La **FUNCIÓN DE PRE-RECALENTAMIENTO** es automática : cuando se vuelve a tomar el programa y el horno se dirige hacia la tecla MEM PROG, en el panel de manos no aparece ningœn dato ; mientras que, cuando el horno alcanza la temperatura de pre-recalentamiento emite un sonido continuado.
Introducir en el horno los alimentos que deben cocerse, cerrar la puerta y el programa de cocción empezará automáticamente.
En la **FUNCIÓN CONTROL VAPOR**, cuando se plantea un valor superior a 0, el display control de secado del producto (Sistema Venturi) es apagado.
En la **FUNCIÓN CONTROL DE SECADO DEL PRODUCTO (SISTEMA VENTURI)**, cuando se plantea un valor superior a 0, el display control vapor es apagado.
NO ESTA CONSENTIDO UTILIZAR LAS DOS FUNCIONES AL MISMO TIEMPO, PORQUE O SE INTRODUCE VAPOR O SE LO ARRANCA CON EL SISTEMA VENTURI.
En la **FUNCIÓN DE STOP VENTILADOR**, cuando hemos escogido la posición 0 y los otros datos desaparecen, dado que el horno no puede ya calentar, introducir agua o extraer aire.
La función STOP VENTILADOR se utiliza para la fermentación en la cámara de los alimentos.
Esta función se utiliza también para conseguir retrasar el inicio del programa de cocción : por ejemplo, situando el primer tiempo de inicio con un tiempo que alcance hasta los 999 minutos y el STOP VENTILADORES, se retrasará el calentamiento del horno hasta un máximo de 16 horas y 30 minutos. Después de este período de tiempo, el horno continuará el programa de cocción situado con el 2°, 3° y 4° período de cocción.

5.3 EJEMPLO DE SITUACION DEL CONTROL ELECTRONICO

Seguir el ejemplo indicado en el gráfico.



El tiempo total de cocción es la suma de los 4 tiempos base programados, que en el ejemplo suponen 37 minutos

1. Situación del primer tiempo base:

TIEMPO	: 2 minutos
TEMPERATURA CAMARA	: 150°C
TEMPERATURA SONDA	: ---
CANTIDAD DE VAPOR	: 95%
EXTRACCION HUMEDAD	: ---
STOP VENTILADORES	: 01

Apretar la tecla MEM del tiempo para memorizar el primer tiempo base de cocción y pasar al segundo.

2. Situación del segundo tiempo base:

TIEMPO	: 5 minutos
TEMPERATURA CAMARA	: 180°C
TEMPERATURA SONDA	: ---
CANTIDAD DE VAPOR	: 80%
EXTRACCION HUMEDAD	: ---
STOP VENTILADORES	: 01

Apretar la tecla MEM del tiempo para memorizar el segundo tiempo base de cocción y pasar al tercero.

....continuar con esta situación y de la misma forma hasta el cuarto período base durante un tiempo de cocción total de 37 minutos.

Con la manopla PROG atribuimos al programa un nœmero que puede ir del 21 al 70, donde memorizaremos todo el ciclo de cocción, y debemos mantener apretada la tecla MEM PROG de la programación hasta BIP. El programa está memorizado.
En caso de que queramos memorizar un programa protegido, debemos atribuir al programa un nœmero que vaya del 1 al 20 y mantener apretada MEM PROG y 1/2 al mismo tiempo hasta el BIP.

5.4 UTILIZACION DEL HORNO CON PROGRAMAS YA MEMORIZADOS.

Encender el horno apretando la tecla ON/OFF, escoger el programa memorizado con la manopla PROG, apretar la tecla MEM PROG y el horno iniciará el ciclo de trabajo.
En caso de que sea necesario, poner en pausa el horno durante la cocción, apretar la tecla START/STOP.
Para conseguir que continœe el programa de cocción, desde donde fue interrumpido, apretar de nuevo la tecla START/STOP.

6. FERMENTADORAS

6.1 DESCRIPCION Y USO DEL PANEL DE MANDOS

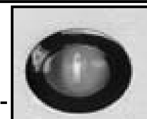
» **CONTROL TEMPERATURA**

Manopla Termostato



Regula la temperatura de 0°C a 40°C.
Girar en el sentido de las manillas de un reloj la manopla termostato y situar la temperatura para la fermentación (max 40°).

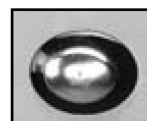
Luz Piloto Temperatura



- encendida : funciona el calentamiento
- apagada : se ha alcanzado la temperatura deseada.

» **CONTROL HUMEDAD**

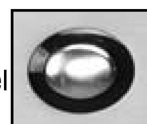
Botón Humedad (gris)



Introduce agua en las bandejas del horno situadas en el fondo de la cámara de fermentación a través de impulsos manuales.
Controlar que el nivel del agua, en el interior de las bandejas del horno, no supere la cantidad máxima indicada con MAX.

ENCENDIDO FERMENTADORA

Botón Encendido (gris)



Botón ON / OFF para encender o apagar el equipo.

7. CONSERVACION-LIMPIEZA

ADVERTENCIA :
Antes de efectuar cualquier intervención para el mantenimiento o la limpieza, es necesario desenchufar la alimentación eléctrica y esperar a que el aparato se haya enfriado totalmente.

7.1 AVISO IMPORTANTE
Para el primer uso del equipo: limpiar la parte metálica con agua caliente y jabón y enjuagarla. No lavar nunca el interior de la cámara con ácidos o productos agresivos.
Recalentarlo en vacío durante unos 30 minutos a una temperatura de 200°C para evitar posibles olores debidos al aislamiento térmico.

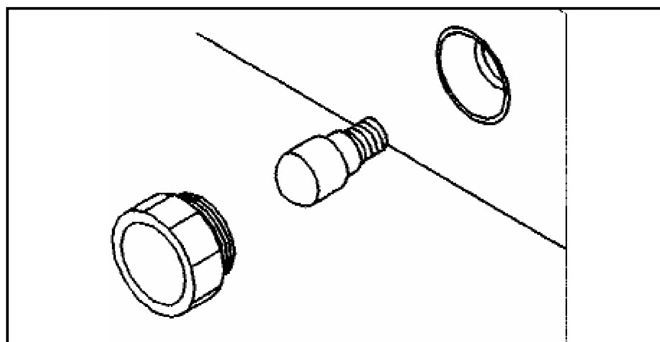
7.2 LIMPIEZA CAMARA COCCION
Al final de cada ciclo de cocción debe limpiarse el interior de la cámara de cocción usando productos adecuados a esta finalidad y deben considerarse también los consejos del proveedor.

Para agilizar la limpieza quitar las parrillas laterales sacándolas de sus soportes;
- encender el horno
- regular la temperatura apróximada a 80°C
- regular el vapor al máximo durante unos 10 minutos;
- dejar enfriar y limpiar con un paño.

Para una limpieza correcta del horno de control digital y de las bandejas del horno, después de la cocción, situar el control digital como indicamos a continuación:
- Tiempo :10 minutos
- Vapor: 95%
- Temperatura horno : 90°C

ADVERTENCIAS : Limpiar las zonas de acero inoxidable con agua y jabón, evitando el uso de detergentes que contengan substancias abrasivas, y , al final, enjuagar a fondo y secar con cuidado.
No utilizar nunca para la limpieza del acero, ácidos, productos agresivos o productos que contengan cloro (hipoclorito sódico, ácido clorídrico, etc) aunque estos estén diluidos.

7.3 SUBSTITUCION LAMPARA ILUMINACION
Para poder substituir la lámpara de iluminación debe operar como indicamos a continuación :
- Desenchufar eléctricamente el aparato y dejar que éste se enfríe.
- Quitar las bandejas laterales del horno
- Desatornillar la tapadera de vidrio y substituir la lámpara por otra de las mismas características (240V-15W-300°C)
- Para volver a montarlo realizar toda la operación al revés.



8. APAGADO EN CASO DE AVERIA

En caso de avería desactivar el aparato :

- desconectar el interruptor automático de alimentación eléctrica, colocado sobre el aparato.
- dirigirse a un centro de asisténcia técnica con personal cualificado y con autorización del constructor.

III. REGLAS DE COCCION

1. TIPOLOGIAS DE COCCION

Las tipologías de cocción que se pueden efectuar con el equipo indicado en este manual son las siguientes :

- **la Cocción Profesional de Pan y Pasteleria** en su modalidades:
1. CONVECCION
utilización de aire caliente como medio para cocer.
2. CONVECCION + HUMEDAD
utilización de aire caliente y de humedad como medios de cocción

- **la Cocción Profesional de Productos de Gastronomia** en las modalidades:
1. VAPOR
utilización del vapor como medio de cocción
2. CONVECCION
utilización de aire caliente como medio de cocción.
3. CONVECCION + VAPOR
utilización de aire caliente y vapor como medios de cocción.

1.1 TIPOS PRINCIPALES DE COCCION

Advertencia :
Calentar bien el horno antes de cualquier utilización, para poder obtener el máximo de uniformidad en la cocción.

COCCION DE CONVECCION
- Temperatura variable: desde 0°C hasta el máximo
- Vapor no utilizado: 0%

Tipo de cocción que puede efectuarse en todos los hornos SERIE XF-XV-XG.
La cocción del horno ventilado se efectua a través de la circulación de aire caliente en el interior de la cámara de cocción. Esto permite cocinar la comida de una forma uniforme, gracias a que se realiza una distribución homogénea de la temperatura.
La uniformidad de cocción está garantizada incluso cuando el horno está cargado al máximo. El alimento se cuece perfectamente, tanto en la superficie, con una doradura homogénea, como en la parte interna, siguiendo una estructura uniforme y una humedad residual constante.
La clara ventaja de esta modalidad es la posibilidad de poder cocer al mismo tiempo comidas de diversa índole (pero la temperatura de cocción debe ser la misma para todas) sin que se mezclen los sabores.

COCCION DE CONVECCION + HUMEDAD :
- Temperatura variable: desde 0°C hasta el máximo
- Humedad variable: desde 0% hasta un 100%

Tipo de cocción efectuable en cualquier horno con produccion de vapor/humedad.
Se utiliza aire caliente como medio de cocción, con la ayuda de humedad variable, según el producto que se desee cocer.

COCCION A VAPOR
- Temperatura : 105°C
- Vapor : 100%

Tipo de coccion efectuable en hornos de la serie **XV** y **XG.**
Se utiliza el vapor como medio de cocción.
La utilización de la cocción a vapor ventilado es oportuna en todos aquellos casos en los cuales se quiere lograr un efecto de cocción al agua del alimento.
En este caso, se mantiene inalterado el contenido nutritivo del alimento, junto al aspecto exterior y el peso. De hecho, en este tipo de cocción, no se realizan pérdidas de líquidos del alimento.

COCCION MIXTA CONVECCION + VAPOR
- Temperatura variable: desde 0°C hasta el máximo
- Vapor variable: desde 0% hasta un 100%

Tipologia de coccion efectuable en cualquier horno con produccion de vapor/humedad.
Como medio de cocción se utiliza el aire caliente combinada con el vapor. Este sistema de trabajo es, de hecho, el más ventajoso y el más eficaz, entre los diferentes métodos de cocción, que se utilizan hoy en dia. Los tiempos de cocción se reducen notablemente, además de que los alimentos mantienen casi inalterado su peso, y la comida consigue hacerse más blanda.
También es posible continuar la cocción en tiempos separados y, más exactamente, con la cocción de vapor en un primer momento, pasando luego al gratinado exterior del alimento.

COCCION CON GRIL
Tipologia de coccion efectuable tan solo con un horno del modelo Arianna Grill.
Es una función utilizada para un asado ligero, o para gratinar o, también, para poner en el gril la comida.
La regulación de la potencia del gril permite obtener diferentes grados de asado ligero y también diferentes doraduras que variarán según los deseos del usuario.

1.2 OTROS TIPOS DE COCCION

La posibilidad de graduar libremente TEMPERATURA y VAPOR permite efectuar también otros tipos de cocción diferentes :

- Regeneración de Alimentos
  - Temperatura variable: desde 0°C hasta el máximo
  - Vapore variable: desde 0% hasta un 100%

- Cocciones a Bajas Temperaturas
  - Temperatura : inferior a los 100°C.
  - Vapor variable: desde 0% hasta un 100%

- Cocciones a Altas Temperaturas
  - Temperatura : superior a los 100°C.
  - Vapor variable: desde 0% hasta un 100%

2. VARIABLES DE COCCION

TEMPERATURA

La elección exacta de la temperatura nos garantiza una correcta cocción de la comida, tanto en su parte interna como en la externa.
- Una baja temperatura, respecto a la correcta aconsejada, tiende, más bien, a secar el alimento en lugar de cocerlo.
- Una temperatura superior a la correcta aconsejada tiende, por otro lado, a quemar la parte externa, dejándo el interior del alimento sin cocer (éste es un caso que, a veces, el cocinero desea que sea así, como, por ejemplo, en las carnes).

TIEMPO

Esta variable depende, en gran parte, de la cantidad de alimento que se haya introducido en el horno. A mayor cantidad de alimento más tiempo de cocción y viceversa.
Si utilizamos tiempos cortos de cocción, respecto a los indicados como correctos, no permitiremos que la comida se cueza completamente.
Por otro lado, si utilizamos tiempos largos de cocción, respecto a los ya indicados como correctos, se crean fenómenos de quemaduras en la parte exterior de los alimentos.

VAPOR

La combinación de temperatura y vapor permite efectuar diferentes tipos de cocción, según el tipo de alimento que queramos cocer.
Pudiendo decidir libremente la cantidad de vapor con temperaturas variables, nos permite cocer de una forma trivalente : cocción con una única convección, cocción a vapor y cocción mixta de convección y vapor.
Situando el vapor al máximo y a una temperatura de unos 105°C, lograremos efectuar una cocción por medio del vapor, como, por ejemplo, cuando queremos cocer al agua las verduras.
Si la producción de vapor es demasiado larga y, en el interior de la cámara hay una temperatura demasiado baja, se producirá una inundación en el horno.

EXTRACCION DE HUMEDAD

Esta función suele utilizarse cuando es necesario secar el alimento dentro de la cámara, a través de la salida del aire humedo de esta misma cámara, con el Sistema Venturi.
De esta manera,el alimento se hace crujiente y friable en el exterior (por ejemplo, en el caso del pan y de la carne), manteniéndo, al mismo tiempo, el interior seco y con una extructura uniforme.
Si el alimento, que ha sido cocido, produce humedades, pueden extraerse con el "SISTEMA VENTURI", manteniendo, de esta forma, un ambiente seco (el "SV" se encuentra únicamente en los Hornos Electrónicos).

STOP MOTORES

(sistema que encontramos únicamente en los Hornos Electrónicos)
Esta función se utiliza para la fermentación en la cámara de los alimentos o, si no también, para conseguir hacer reposar la comida durante un cierto período y realizar la cocción más tarde.
Esta función también se utiliza para aplazar el programa de inicio de la cocción .

CANTIDAD DE COMIDA

La cantidad de comida decidirá el tiempo de cocción.
A mayor cantidad de comida más largos serán los tiempos de cocción y viceversa.

3. USO DE BANDEJAS DE HORNO-PARRILLAS

Se aconseja el uso de las siguientes :
- Bandejas de aluminio: pastelería, y pan sin congelar.
- Bandejas de acero: primeros platos, carnes, pescado y patatas.
- Parrillas: carnes que deben asarse ligeramente, como, por ejemplo, bistecs, würstel, salchichas, pan congelado, y pizzas congeladas.

Tenemos que precisar que el cargo máximo admisible de alimentos para tortera es de 0,75 kg.

Entre las bandejas del horno, deberá dejarse una distancia mínima de unos 40 mm para no entorpecer la circulación del aire.